ARMÓNIA





ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUÇÕES PARA O USO
INSTRUCCIONES PARA EL USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJE OBSŁUGI



Italiano | English | Deutsch | Français | Español | Portugal | Nederlands | Polski

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.
LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.
LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.
PRZECZYTAĆ UWAŻNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Ideas with Passion Saeco

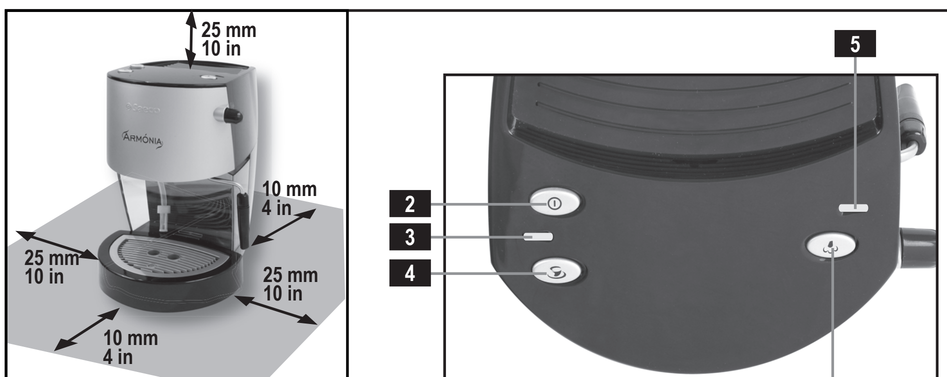


Fig.A - Abb.A - Afb.A - Rys.A

13
Saeco
Armónia
7
1
8
9
11
12
15
16
18
14
10
17



Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1



Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2



Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3

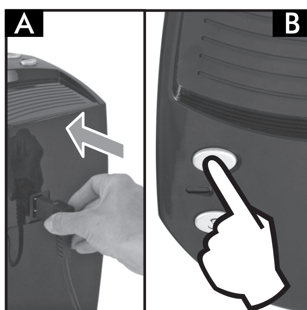


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4



Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

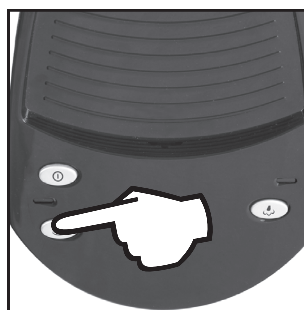


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6



Fig.7 - Abb.7 - Afb.7 - Rys.7

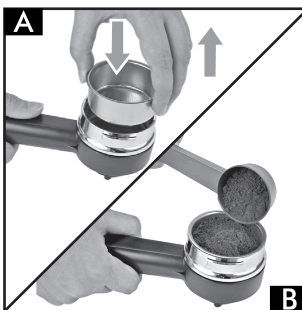


Fig.8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

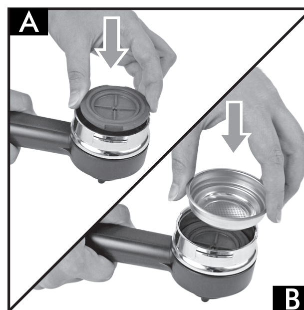


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9



Fig.10 - Abb.10 - Afb.10 - Rys.10



Fig.11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11



Fig.12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12

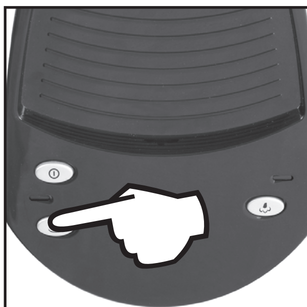


Fig.13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13



Fig.14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14



Fig.15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

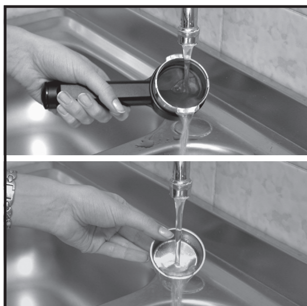


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

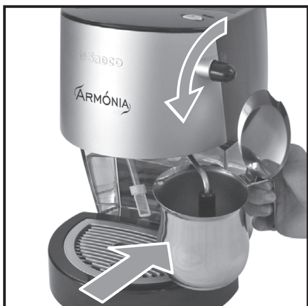


Fig.17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17

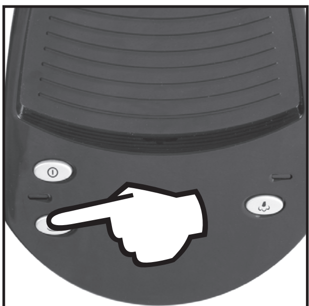


Fig.18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

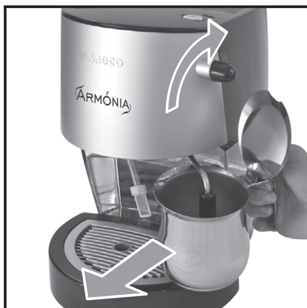


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

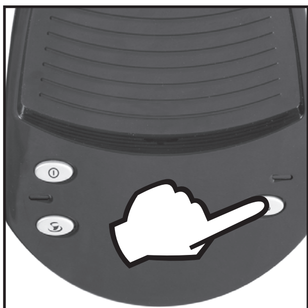


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20



Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21



Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22



Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23



Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

Italiano

1 GENERALITÀ

La macchina per caffè è indicata per la preparazione di 1 o 2 tazze di caffè espresso ed è dotata di un tubo orientabile per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. I comandi sulla parte superiore dell'apparecchio sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione. La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.



Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- **Impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **Riparazioni non eseguite presso centri d'assistenza autorizzati;**
- **Manomissione del cavo d'alimentazione;**
- **Manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali;**
- **Mancata decalcificazione e stoccaggio in locali al di sotto di 0°C.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

Il riferimento ad illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.



Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nelle prime pagine del manuale. Consultare queste pagine durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, rivolgetevi ai centri assistenza autorizzati.

2 DATI TECNICI

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni (l x a x p) (mm)	220 x 300 x 270
Peso	4 kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Sulla parte superiore
Portafiltro	Crema
Pannarello	Speciale per cappuccini
Serbatoio acqua	1 litro - Estraibile
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	INOX
Dispositivi di sicurezza	Valvola di sicurezza pressione caldaia Termostato a riarmo manuale

3 NORME DI SICUREZZA



Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Alimentazione di corrente

Collegare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Cavo d'alimentazione

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.
Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo. Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.
Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Protezione d'altre persone

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè.
I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore e/o d'acqua calda. Usare sempre le apposite maniglie o manopole.
Non disinserire (togliere) mai il portafiltro "Crema" durante l'erogazione del caffè.
Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

Ubicazione

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.
Acqua calda o vapore potrebbero fuoriuscire: **pericolo di scottature!**
Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina.
Non usare la macchina per caffè all'aperto.
Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire tutti i tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.
Mai immergere la macchina nell'acqua!
È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.
Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

Spazio per l'uso e la manutenzione

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:

- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura A.

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disinserire la macchina e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa. Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina (Pag.2)

1 Serbatoio acqua
2 Interruttore generale
3 Spia macchina accesa
4 Interruttore caffè
5 Spia pronto macchina
6 Interruttore vapore
7 Pomello rubinetto acqua calda/vapore
8 Gruppo erogatore caffè
9 Tubo vapore (pannarello)
10 Cavo alimentazione
11 Vasca recupero acqua + griglia
12 Indicatore vasca piena
13 Piastra appoggiatazze
14 Portafiltro "Crema"
15 Filtro per caffè macinato (unico per l'erogazione di 1o 2 caffè)
16 Misurino per caffè macinato
17 Adattatore per cialde
18 Filtro per cialde

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap. 3.

4.1 Imballaggio

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Avvertenze di Installazione

Prima di installare la macchina, attenersi alle seguenti prescrizioni di sicurezza:
- sistemare la macchina in un luogo sicuro;
- accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina;
- evitare che la macchina venga collocata su superfici molto calde o vicino a fiamme libere.

La macchina per caffè è ora pronta per essere collegata alla rete elettrica.

4.3 Collegamento della macchina

La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza. Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente da Centri di Assistenza Autorizzati.

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica. Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.
- Verificare che l'interruttore generale (2) non sia premuto prima di collegare la macchina alla rete elettrica.
- **(Fig.4A) -** Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.
- Inserire la spina dell'altro capo del cavo in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.

4.4 Serbatoio acqua

- **(Fig.1) -** Estrarre il serbatoio dell'acqua (1); non danneggiare il tubo d'aspirazione dell'acqua.
- **(Fig.2) -** Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando di immetterne una quantità eccessiva.
- **(Fig.3) -** Reinserire il serbatoio nella sua sede e riposizionare il tubo sfilato in precedenza.

Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

4.5 Caricamento del circuito

Prima di ogni messa in funzione, dopo che la macchina non è stata usata per molto tempo e dopo aver esaurito l'acqua, il circuito della macchina deve essere ricaricato.

- **(Fig.4B) -** Premere l'interruttore generale (2), la spia (3) si illumina.
- **(Fig.5) -** Inserire un contenitore sotto al tubo vapore. Aprire il pomello (7) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario.
- **(Fig.6) -** Premere l'interruttore caffè (4).
- Attendere che dal tubo vapore (pannarello) fuoriesca un getto regolare di acqua.
- Premere nuovamente l'interruttore caffè (4). Chiudere il pomello (7) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso orario **(Fig.7)**. Rimuovere il contenitore.

La macchina ora è pronta per l'erogazione del caffè e del vapore; si rimanda ai capitoli relativi per i dettagli di funzionamento.

5 EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Attenzione! Durante l'erogazione del caffè è vietato disinserire il portafiltro "Crema" ruotandolo manualmente in senso orario. Pericolo d'ustioni.

- Durante questa operazione la spia di pronto macchina (5) può accendersi e spegnersi; tale funzionamento deve essere considerato normale e non un'anomalia.
- Assicurarsi, prima dell'uso, che il pomello (7) acqua calda/vapore sia chiuso e che il serbatoio acqua della macchina contenga una quantità di acqua sufficiente.
- **(Fig.4B) -** Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) si illumina.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda, ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

5.1 Con caffè macinato

- **(Fig.8A) -** Inserire il filtro (15) nel portafiltro "Crema" (14).
- **(Fig.10) -** Inserire dal basso il portafiltro nel gruppo erogazione (8).
- **(Fig.11) -** Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio. Lasciare la presa dal manico

del portafiltro “Crema”, il manico ruota leggermente verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro .

- **(Fig.13) -** Preriscaldare il portafiltro “Crema” premendo l’interruttore caffè (4) l’acqua comincerà ad uscire dal portafiltro “Crema” (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua premere nuovamente l’interruttore caffè (4) per fermare l’erogazione di acqua calda.
- **(Fig.15) -** Togliere il portafiltro dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l’acqua residua. Con lo speciale portafiltro (14) di cui è dotata la macchina, non occorre cambiare filtro per ottenere uno o due caffè.
- **(Fig.8B) -** Versare 1 o 2 misurini rasi di caffè macinato nel filtro per ottenere uno o due caffè; pulire il bordo del portafiltro dai residui di caffè.
- **(Fig.10) -** Inserire dal basso il portafiltro (14) nel gruppo erogazione (8)
- **(Fig.11) -** Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.12) -** Prelevare **1 o 2 tazzine preriscaldate** e posizionarle sotto al portafiltro “Crema”; verificare che siano correttamente sistemate sotto ai fori di uscita caffè.
- **(Fig.13) -** Premere il tasto caffè (4).
- Raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè (4) per fermare l’erogazione del caffè e prelevare le tazzine con il caffè **(Fig.14)**.
- **(Fig.15) -** Al termine dell’erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro “Crema” e vuotarlo dai fondi residui.

Nota: nel portafiltro rimane una piccola quantità di acqua; questo è normale ed è dovuto alle caratteristiche del portafiltro.

Nota di pulizia: mantenere pulito il filtro del portafiltro “Crema” estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile (Fig.16).

5.2 Con caffè in cialde

- **(Fig.8A)** - Togliere il filtro per caffè macinato (15) dal portafiltro "Crema" (14) tirandolo verso l'alto.
- **(Fig.9)** - Inserire l'adattatore per cialde (17), con la parte bombata rivolta verso il basso, nel portafiltro “Crema” (14); successivamente inserire anche il filtro (18).
- **(Fig.10)** - Inserire dal basso il portafiltro “Crema” nel gruppo erogazione (8).
- **(Fig.11)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Lasciare la presa dal manico del portafiltro “Crema”. Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico verso sinistra.
  Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro “Crema”.
- **(Fig.13)** - Preriscaldare il portafiltro “Crema” premendo l’interruttore caffè (4) l’acqua comincerà ad uscire dal portafiltro “Crema” (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua premere nuovamente l’interruttore caffè (4) per fermare l’erogazione di acqua calda.
- **(Fig.15)** - Togliere il portafiltro “Crema” dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l’acqua residua.
- Inserire la cialda nel portafiltro; assicurarsi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.
- **(Fig.10)** - Inserire dal basso il portafiltro “Crema” nel gruppo erogazione (8).
- **(Fig.11)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.12)** - Prelevare **1 tazzina preriscaldata** e posizionarla sotto al portafiltro; verificare che sia correttamente sistemata sotto ai fori d'uscita caffè.
- **(Fig.13)** - Premere il tasto caffè (4).
- Quando è stato raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè (4) per fermare l’erogazione del caffè e prelevare la tazzina con il caffè **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - Al termine dell’erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro e smaltire la cialda utilizzata.

Nota di pulizia: mantenere pulito il filtro del portafiltro “Crema” estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile (Fig.16).

6 SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI

In linea di massima si possono utilizzare tutti i tipi di caffè esistenti in commercio. Tuttavia, il caffè è un prodotto naturale ed il suo gusto cambia in funzione dell’origine e della miscela; è preferibile quindi provarne vari tipi, al fine di trovare quello che meglio si addice ai gusti personali.
Per migliori risultati si consiglia comunque di utilizzare miscele espressamente preparate per macchine espresso. Il caffè dovrebbe sempre fuoriuscire regolarmente dal portafiltro pressurizzato senza gocciolare.
La velocità di fuoriuscita del caffè può essere modificata cambiando leggermente la dose del caffè nel filtro e/o utilizzando caffè con un grado di macinatura differente.
Per un miglior risultato in tazza e per facilità di pulizia e preparazione, Saeco consiglia l'utilizzo di caffè in cialde monodose contrassegnate dal marchio ESE.





PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE RELATIVA ALL'EROGAZIONE DEL VAPORE O DELL'ACQUA CALDA VERIFICARE CHE IL TUBO VAPORE (PANNARELLO) SIA ORIENTATO SOPRA LA VASCA RECUPERO ACQUA.

7 ACQUA CALDA



Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- **(Fig.4B) -** Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) s'illumina.
- Attendere che la spia (5) si accenda.
- **(Fig.17) -** Sistemare un contenitore o un bicchiere da tè sotto al tubo vapore (pannarello). Aprire il rubinetto (7).
- **(Fig.18) -** Premere il tasto caffè (4).
- Quando è stata prelevata la quantità desiderata di acqua calda, premere nuovamente il tasto caffè (4).
- **(Fig.19) -** Chiudere il rubinetto (7); prelevare il contenitore con l'acqua calda.

8 VAPORE / CAPPUCCINO



Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- **(Fig.4B) -** Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) si illumina.
- Attendere che la spia (5) si accenda.
- **(Fig.20) -** Premere l'interruttore (6) vapore. Si spegne la spia di pronto macchina (5).
- Attendere che la spia (5) si riaccenda, a questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- **(Fig.17) -** Inserire un contenitore sotto al tubo vapore e aprire il pomello (7) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore (pannarello); in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- **(Fig.19) -** Chiudere il pomello (7) e togliere il contenitore.
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.



Per garantire un miglior risultato utilizzare latte freddo.

- **(Fig.21) -** Immergere il tubo vapore nel latte e aprire il pomello (7); far ruotare lentamente il recipiente dal basso verso l'alto per rendere uniforme il riscaldamento.
- **(Fig.22) -** Quando è terminata la preparzione, chiudere il rubinetto (7); prelevare la tazza con il latte montato.
- **(Fig.20) -** Premere nuovamente l'interruttore (6) vapore.
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par.4.5 per rendere operativa la macchina.



Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

- **(Fig.23) -** Pulire, dopo questa operazione, il tubo vapore con un panno umido.

9 PULIZIA

La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.

- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare alcol etilico, solventi e/o agenti chimici aggressivi.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.
- **(Fig.23) -** Dopo aver riscaldato il latte, prelevare una piccola quantità di acqua calda per la pulizia del tubo; pulirlo esternamente con un panno umido.
- **(Fig.24) -** Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.
- **(Fig.16) -** Per la pulizia del portafiltro "Crema" procedere come segue:
  - Estrarre il filtro, lavarlo con cura con acqua calda.
  - Lavare l'interno del portafiltro "Crema".
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

10 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è neces-saria ogni 3-4 mesi di utilizzo della macchina e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.



Qualora si voglia eseguirla personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio. Si consiglia d'utilizzare il decalcificante Saeco.



Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

- Togliere e vuotare il serbatoio dell'acqua.

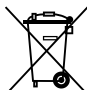
- **(Fig.2) -** Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.
- **(Fig.4B) -** Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (2).
- **(Fig.5) -** Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- Aprire il pomello (7) e premere l'interruttore (4) per prelevare ad intervalli (una tazza per volta) tutto il decalcificante contenuto nel serbatoio; per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e chiudere il pomello vapore (7).
- **(Fig.4B) -** Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire il decalcificante per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina per mezzo dell'interruttore generale (2). Vuotare il contenitore.
- **(Fig.2) -** Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.
- **(Fig.3; Fig.5) -** Reinserire il serbatoio nella machina; aprire il pomello (7) e premere l'interruttore (4) per vuotare 2/3 dell'acqua; per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e chiudere il pomello vapore (7) in senso orario.
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua agendo come mostrato in precedenza.



Qualora si utilizzi un prodotto diverso da quello consigliato si raccomanda di rispettare comunque le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto decalcificante.

11 SMALTIMENTO

INFORMAZIONE AGLI UTENTI: ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo  del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Italiano

Guasto	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende.	Macchina non collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
La pompa è molto rumorosa.	Manca acqua nel serbatoio	Rabboccare con acqua.(par.4.4).
Il caffè é troppo freddo.	La spia pronto temperatura (5) era spenta quando è stato premuto l'interruttore (4).	Attendere che la spia si accenda.
	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
	Tazzine fredde.	Preriscadare le tazzine con acqua calda.
Non si forma la schiuma del latte. Non si riesce a preparare un cappuccino.	Latte non adatto: latte in polvere, latte magro.	Utilizzare latte intero.
	Pannarello sporco.	Pulire il pannarello come descritto nel Cap.9.
	Non è più presente vapore nella caldaia.	Ricaricare il circuito (par. 4.5) e ripetere le operazioni descritte nel Cap.8.
Il caffè sgorga troppo velocemente, non si forma la crema.	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungere il caffè (cap. 5).
	Macinatura troppo grossa.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè vecchio o non adatto.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Cialda vecchia o non adatta.	Cambiare la cialda utilizzata.
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce.	Mancanza di acqua.	Rabboccare con acqua (par.4.4).
	Macinatura troppo fine.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè premuto nel portafiltro.	Smuovere il caffè macinato.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè nel portafiltro.
	Pomello (7) aperto.	Chiudere il pomello (7).
	Macchina calcificata.	Decalcificare la macchina (cap.10).
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulire il filtro (cap.9).
	Cialda non adatta.	Cambiare il tipo di cialda.
Il caffè sgorga dai bordi.	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserire correttamente il portafiltro (cap.5).
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulire il bordo del portafiltro.
	Cialda inserita in modo errato.	Inserire correttamente la cialda facendo in modo che non esca dal portafiltro.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè utilizzando il misurino.

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC 2006/95, EC 2004/108,
EC 1992/31, EC 1993/68

Noi :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto :

MACCHINA PER CAFFE' SINGOLA
TIPO : SIN 24XN

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15
  Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici
  Metodi per la valutazione e le misure
  EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 3^ Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 3^ Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari.
  Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to person do not immerse cord, plugs, or machine in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cords hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for than intended use.
13. Save this instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.

C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1. The marker electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
   2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
   3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is ideal for brewing 1 or 2 cups of espresso coffee and it is equipped with a swivel steam and hot water wand. The controls on the top of machine are labeled with easy-to-read symbols.
The machine has been designed for domestic use and is not suitable for professional, continuous use.



Warning. No liability is held for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out in authorized service centers;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any part of the machine;**
- **Use of non-original spare parts and accessories;**
- **Failure to descale the machine and storage at temperatures below 0°C / 32°F.**

In these cases, the warranty will be invalidated.

1.1 Reading the Manual

The warning triangle indicates the instructions that are important for user's safety. Please carefully follow these instructions to avoid serious injury!

References to illustrations, parts of the appliance or controls, etc. are indicated by numbers or letters. Whenever possible, refer to the illustration.



This symbol is used to highlight information that is particularly important to ensure optimal use of the machine.

The illustrations corresponding to the text can be found on the first pages of the manual. Please refer to these pages while reading the operating instructions.

1.2 How to use these Operating Instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone who may use the coffee machine.
For further information or in case of problems, please refer to an authorized service center.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

Nominal Voltage - Power rating - Power supply	See label on the appliance
Housing	Thermoplastic material
Size (w x h x d)	220 x 300 x 270 mm / 8.7 x 11.8 x 10.6 in
Weight	4 kg / 8.8 lb
Cord length	1.2 m / 47.2 in
Control panel	top panel
Portafilter	pressurized for optimal crema
Pannarello	frother for making cappuccino
Water tank	1 lt / 33.8 oz (removable)
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety devices	Boiler pressure safety valve Manual reset thermostat

3 SAFETY REGULATIONS



Do not put live parts in contact with water: Danger of short circuit! Steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet towards body parts. Handle the steam/hot water spout with care: Danger of scalding!

Intended Use of the Machine

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unlawful purposes since this would create serious hazards! The appliance is not for use by persons (included children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or competences, unless they are supervised by a person responsible for their safety or they are instructed by him/her to use the machine.

Power Supply

Only connect the coffee machine to a suitable socket. The voltage must correspond to the indication on the machine's label.

Power Cord

Never use the coffee machine if the power cord is defective. If damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or its customer service department. Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.
Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine. Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands.
Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

Personal Safety Guidelines

Make sure that the coffee machine is out of children's reach.
Children are not aware of the risks linked with electrical appliances. Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.

Danger of Burns

Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others. Always use the handles or knobs provided.
Do not remove the portafilter during coffee brewing.
Hot water drips may spill out of the coffee brew unit during the warming phase.

Machine Location

Place the coffee machine in a safe place, where no danger of overturning or injury can be caused.
Hot water or steam may spill out: **Danger of scalding!**
Do not keep the machine at a temperature below 0°C/32°F. Frost may damage the machine.
Do not use the coffee machine outdoors.
Do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames in order to prevent its housing from melting or being damaged.

Cleaning the Machine

Before cleaning the machine, you must deselect all buttons and remove the plug from the socket.
Wait for the machine to cool down.
Never immerse the machine in water!
It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.
Water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

Suitable Location for Operation and Maintenance

To ensure the machine's best performance, we recommend checking the following:

- Choose a level surface;
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- Provide for a minimum distance from the sides of the machine as shown in fig. A.

Storing the Machine

In case of inactivity of the machine for an extended period of time, switch it off and unplug it from the socket. Store it in a dry place and out of the reach of children. Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In case of failure, problems or a fault resulting from a suspected fall of the machine, you should immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine. Servicing and repairs may only be carried out by authorized service centers. All liability for damage resulting from work not carried out by professionals is declined.

Fire Safety Precautions

In case of fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.

Key to machine components (Page 2)

1 Water tank
2 Power button
3 Power light
4 Brew button
5 Machine ready light
6 Steam button
7 Hot water / steam knob
8 Brew unit
9 Steam wand (Pannarello frother)
10 Power cord
11 Drip tray + grill
12 Full tray indicator
13 Cup stacking surface
14 Portafilter
15 Ground coffee filter basket (for one or two coffees)
16 Ground coffee measuring scoop
17 Pod adapter
18 Pod filter

4 MACHINE INSTALLATION

For your safety and that of others, follow the "Safety Regulations" in section 3 carefully.

4.1 Packaging

The machine's original packaging has been designed to protect it during transportation. We recommend keeping the packaging carton for possible future transportation.

4.2 Installation Instructions

Before installing the machine, read the following safety instructions carefully.

- Place the machine in a safe place;
- Make sure children cannot play with the machine;
- Do not place the machine on hot surfaces or near open flames.

The coffee machine is now ready to be connected to the power supply.

4.3 Machine Connection

Electric power may be very dangerous! It is therefore necessary that the safety regulations be carefully respected. Do not use faulty power cords! Faulty cords and plugs must be replaced immediately in authorized customer service centers.

The voltage of the appliance has been pre-set by the manufacturer. Check that the voltage matches the references on the label, at the bottom of the appliance.

- Make sure that the power button (2) is not pressed before connecting the machine to the power supply.
- (Fig.4A) - Insert the plug into the socket on the back of the machine.
- Insert the plug of the other end of the cable into a wall socket with suitable power voltage.

4.4 Water Tank

- **(Fig.1)** - Remove the water tank (1). Be careful not to damage the water suction tube.
- **(Fig.2)** - Rinse and fill it with fresh drinking water, taking care not to overfill it.
- **(Fig.3)** - Re-insert the tank into its seat and re-position the water suction tube.

Fill the tank with only fresh, non-sparkling, drinking water. Hot water or any other liquid may damage the tank. Do not switch on the machine with empty tank: Make sure there is enough water in the tank.

4.5 Priming the Water Circuit

Before starting up the machine, after a long period of inactivity and whenever the tank is empty, the machine's water circuit must be primed.

- **(Fig.4B)** - Press the power button (2). The power light (3) will turn on.
- **(Fig.5)** - Place a container under the steam spout. Open the hot water/steam knob (7) by turning it counter-clockwise.
- **(Fig.6)** - Press the brew button (4).
- Wait until a steady jet of water flows out of the steam spout (Pannarello).
- Press the brew button (4) again. Close the hot water/ steam knob (7) by turning it clockwise **(Fig.7)**. Remove the container.

The machine is now ready to brew coffee and dispense steam. Please see related sections for operating details.

5 COFFEE BREWING

Warning! Never remove the portafilter by manually turning it clockwise while coffee is brewing. Danger of burns.

- During this operation the machine ready light (5) may flash. This should be considered normal.
- Before using the machine, make sure that the hot water/ steam knob (7) is closed and that there is enough water in the tank.
- **(Fig.4B)** - If the machine is off, switch it on by means of the power button (2). The power light (3) will illuminate.
- Wait until the machine ready light (5) comes on. The machine is now ready to brew coffee.

5.1 Using Ground Coffee

- **(Fig. 8A)** - Insert the ground coffee filter basket (15) into the portafilter (14).
- **(Fig. 10)** - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom (8).
- **(Fig.11)** - Turn the portafilter to the right, until it locks into place. Release the portafilter grip. The handle will slightly turn to the left. This movement ensures the portafilter's performance.
- **(Fig.13)** - Preheat the portafilter by pressing the brew button (4) until some water pours out of the portafilter. This operation is only necessary for the first coffee.
- After some water has flowed out, press the brew button (4) again to stop hot water dispensing.
- **(Fig.15)** - Remove the portafilter from the machine by turning it from right to left and drain any water remaining in the portafilter. As the machine is fitted with the special portafilter (14), there is no need to change the filter when making one or two coffees.
- **(Fig.8B)** - Add 1 or 2 scoops of ground coffee to the filter for one or two coffees, respectively. Clean any coffee residues from the edge of the portafilter.
- **(Fig.10)** - Insert the portafilter (14) into the brew unit from the bottom (8).
- **(Fig.11)** - Turn the portafilter to the right, until it locks into place.
- **(Fig.12)** - Take **1 or 2 preheated cups** and place them under the portafilter; check that they are correctly placed under the coffee brewing spouts.
- **(Fig. 13)** - Press the brew button (4).
- When the desired quantity of coffee has been reached,

press the brew button again (4) to stop the coffee brewing and remove the cups of coffee **(Fig. 14)**.

- **(Fig.15)** - Wait a few seconds after brewing, then remove the portafilter and empty the coffee grounds.

Note: If a small quantity of water remains in the portafilter; this is normal and is due to the portafilter features.

Note for cleaning: Keep the ground coffee filter basket clean by removing it from the portafilter; then wash it with running water (see Fig. 16).

5.2 Using Coffee Pods

- **(Fig.8A)** - Remove the ground coffee filter (15) from the portafilter (14) by pulling it upwards.
- **(Fig.9)** - Insert the rubber pod adapter (17) - with its convex part facing down - into the portafilter (14). Then insert the pod filter (18).
- **(Fig.10)** - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom (8).
- **(Fig.11)** - Turn the portafilter to the right until it locks into place.
- Release the grip from the portafilter. The handle is automatically slightly turned leftwards.
  This movement ensures the portafilter's performance.
- **(Fig.13)** - Preheat the portafilter by pressing the brew button (4) until some water pours out of the portafilter. This operation is only necessary for the first coffee.
- After some water has flowed out, press the brew button (4) again to stop hot water dispensing.
- **(Fig.15)** - Remove the portafilter from the machine, by turning it from right to left and drain the rest of the water.
- Insert single-portion pod into the portafilter; make sure that the paper of the pod does not stick out of the portafilter.
- **(Fig.10)** - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom (8).
- **(Fig.11)** - Turn the portafilter to the right until it locks into place.
- **(Fig.12)** - Take **one preheated cup** and place it under the portafilter. Check that it is correctly placed under the coffee brewing spouts.
- **(Fig. 13)** - Press the brew button (4).
- When the desired quantity of coffee has been reached, press the brew button again (4) to stop brewing and remove the cup of coffee **(Fig. 14)**.
- **(Fig.15)** - Wait a few seconds after brewing, then remove the portafilter and dispose of the used pod.

Note for cleaning: Keep the pod filter clean by removing it from the portafilter; then wash it with running water (see Fig. 16).

6 TIPS FOR CHOOSING COFFEE

As a general rule, any type of coffee available on the market can be used. However, coffee is a natural product, and its flavour changes according to its origin and blend. Therefore, it is a good idea to try different types of coffee in order to find the most suited to your personal taste. For best results, we recommend using blends which are made especially for espresso coffee machines. Coffee should always flow out of the portafilter, and it should not dispense with a dripping effect. The brewing speed can be modified by slightly changing the amount of coffee in the filter and/or using a different coffee grind.

When making coffee from pods, Saeco recommends using single-dose coffee pods marked E.S.E. for a great-tasting espresso and an easy clean-up.



BEFORE USING THE HOT WATER/STEAM KNOB, MAKE SURE THAT THE STEAM SPOUT (PANNARELLO) IS POSITIONED OVER THE DRIP TRAY.

7 HOT WATER

Danger of burns! Brewing may be preceded by small jets of hot water. The spout can reach high temperatures: Never touch it with bare hands.

- **(Fig.4B)** - If the machine is off, switch it on by means of the power button (2). The power light (3) will illuminate.
- Wait until the machine ready light (5) turns on.
- **(Fig.17)** - Place a container or a cup under the steam spout (Pannarello). Open the knob (7).
- **(Fig. 18)** - Press the brew button (4).
- When the desired amount of hot water has been dispensed, press the brew button (4) again.
- **(Fig.19)** - Close the knob (7), then remove the hot water container.

8 STEAM / CAPPUCCINO

Danger of burns! Brewing may be preceded by small jets of hot water. The spout can reach high temperatures: Never touch it with bare hands.

- **(Fig.4B)** - If the machine is off, switch it on by means of the power button (2). The power light (3) will illuminate.
- Wait until the machine ready light (5) turns on.
- **(Fig.20)** - Press the steam button (6). The machine ready light (5) turns off.

- Wait until the machine ready light (5) turns on again. The machine is now ready to dispense steam.
- **(Fig.17)** - Insert a container below the steam spout and open the knob (7) for a few seconds, so that any residual water flows out of the steam spout (Pannarello). Wait until there is a steady jet of steam coming out of the spout.
- **(Fig.19)** - Close the knob (7) and remove the container.
- Fill 1/3 of a frothing pitcher or large mug with cold milk.

Use cold milk to get better results when frothing. Milk with higher fat content will produce thicker froth.

- **(Fig.21)** - Immerse the Pannarello spout in the milk and open the knob (7). Rotate the container with slow upward movements so that it warms evenly.
- **(Fig.22)** - After frothing the milk, close the knob (7), and remove the pitcher/cup with frothed milk.
- **(Fig.20)** - Press the steam button (6) again.
- Prime the circuit as described in section 4.5 to make the machine ready for use.

The same procedure can be used to heat other beverages.

- **(Fig.23)** - After steaming/frothing, clean the steam spout thoroughly with a wet cloth, as described in the following section.

9 CLEANING THE MACHINE

Maintenance and cleaning can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the power supply.

- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use alcohol-based cleansers, solvents and/or aggressive chemical agents.
- We recommend cleaning the water tank and refilling it with fresh water daily.
- **(Fig.23)** - After frothing milk, dispense a small quantity of hot water to clean the inside of the steam spout. Use a soft, dampened cloth to clean the outside of the Pannarello frother.
- **(Fig.24)** - Empty and clean the drip tray daily.
- Use a soft, dampened cloth to clean the appliance.
- **(Fig.16)** - To clean the portafilter proceed as follows:
  - Remove the filter, wash it thoroughly with hot water.
  - Wash the inside of the portafilter thoroughly with running water.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.

10 DESCALING THE MACHINE

Limescale is a result of mineral deposits from water.
This normally builds up with the use of the appliance.
Descaling is necessary every 2-3 working months and/or when you notice any reduction in water flow.

You can use a non-toxic and/or non-harmful descaling product for coffee machines, commonly available in retail stores. We recommend using Saeco descaling solution.


Warning! Do not use vinegar or lemon juice as a descaler.

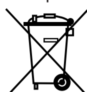
- Remove and empty the water tank.
- **(Fig.2)** - Mix the descaling solution with water as specified on the packet of solution, and fill the water tank. Fit the tank into the machine.
- **(Fig.4B)** - Switch on the machine by pressing the power button (2).
- **(Fig.5)** - Place a container under the steam spout.
- Open the knob (7) and press the brew button (4) to dispense water at intervals (one cup at a time). Press the button (4) again to stop brewing, then close the knob (7).
- **(Fig.4B)** - During each interval allow the descaling solution to sit for about 10-15 minutes, switching off the machine by means of the power button (2). Empty the container.
- **(Fig.2)** - When the descaling solution is finished, remove the water tank, rinse and fill it with fresh drinking water.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Re-insert the tank into its housing. Open the knob (7) and press the button (4) to empty 2/3 of the water. Press the brew button (4) again and close the steam knob (7) clockwise to stop dispensing.
- Let the machine warm up and empty the water tank as described above.

If you are using a descaling product other than the one recommended, it is important that you carefully follow the manufacturer's instructions detailed on the package of the descaling product.

11 MACHINE DISPOSAL

- Put unused appliances out of service.
- Disconnect the plug from the socket and cut the electrical cord.
- At the end of its life, take the appliance to a suitable waste collection site.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will

English

help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Problem	Possible cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
The pump is very noisy.	There is no water in the tank.	Refill with water (section 4.4).
The coffee is too cold.	The machine ready light (5) was off when the brew button was pressed (4).	Wait until the machine ready light turns on.
	The portafilter was not preheated (section 5).	Preheat the portafilter.
	The cups are too cold.	Preheat the cups with hot water.
The milk does not froth. It is not possible to prepare a cappuccino.	The milk is not suitable: powdered milk or low-fat milk has been used.	Use only cold, whole milk.
	The Pannarello and/or steam spout is dirty.	Clean the Pannarello as described in section 9.
	There is no steam left in the boiler.	Prime the circuit (section 4.5) and repeat the procedure described in section 8.
The coffee is brewed too fast, crema does not form.	There is not enough coffee in the portafilter.	Add coffee (section 5).
	The grind is too coarse.	Use a different blend or a finer grind of coffee (section 6).
	The coffee is old or not suitable.	Use a different blend (section 6).
	The pod is old or not suitable.	Use a different, single-dose pod.
Coffee is not brewed or brewed in drips only.	The water tank is empty.	Refill with water (section 4.4).
	The grind is too fine.	Use a different blend (section 6).
	Coffee has been tamped or pressed in the portafilter.	Empty the portafilter and insert only 1-2 doses of coffee (without tamping).
	There is too much coffee in the portafilter.	Reduce the quantity of coffee in the portafilter (only 1 - 2 scoops).
	The hot water/steam knob (7) is open.	Close the knob (7).
	The machine has limescale build-up.	Descale the machine (section 10).
	The filter in the portafilter is clogged.	Clean the filter (section 9).
	The pod is not suitable (double-dose).	Change the type of pod; use a single-dose pod only (section 6).
Coffee flows out of the edges.	The portafilter is incorrectly inserted in the brew unit.	Insert the portafilter correctly (section 5).
	The upper edge of the portafilter is dirty.	Clean the edge of the portafilter.
	The pod is inserted incorrectly.	Insert the pod correctly. Make sure it does not hang over the edge of the portafilter.
	There is too much coffee in the portafilter.	Reduce the quantity of coffee using the measuring scoop (use only 1-2 scoops).

Please contact an authorized service center for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.
For assistance in the U.S. or Canada, contact Saeco Customer Service at 1-800-933-7876 (U.S.) or 1-514-385-5551 (Canada).

English

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

We :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declare under our responsibility that the product :

COFFEE MAKER
TYpe : SIN 24XN

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
  EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15
  Particular requirements for appliances for heating liquids
  EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement
  EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus -
  Part 1 Emission EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002).
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) -
  EN 61000-3-2 (2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection
  EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2.
  Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

following the provisions of the Directives :
EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68.

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani

1 ALLGEMEINES

Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Espresso und ist mit einer drehbaren Düse für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Die Bedienelemente auf der Oberseite des Geräts sind mit einfach verständlichen Symbolen gekennzeichnet. Die Maschine wurde für den Einsatz im Haushalt entwikkelt und eignet sich daher nicht für den Dauerbetrieb im gewerblichen Einsatz.



Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:
- **Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;**
- **Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;**
- **Veränderungen am Netzkabel;**
- **Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Vorrichtung;**
- **Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen;**
- **Fehlende Entkalkung und Lagerung in Räumen bei Temperaturen unter 0°C.**

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre



Das Warndreieck weist auf alle wichtigen Anweisungen für die Sicherheit des Benutzers hin. Diese Hinweise sind strikt zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

Der Bezug auf Abbildungen, Teile des Geräts oder Bedienelemente usw. erfolgt über Zahlen oder Buchstaben. In diesem Falle wird auf die Abbildung verwiesen.



Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss, um den Betrieb der Vorrichtung zu optimieren.

Die dem Text entsprechenden Abbildungen befinden sich auf den ersten Seiten des Handbuchs. Diese Seiten sind beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung zu berücksichtigen.

1.2 Benutzung dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird. Für weitere Informationen oder bei Problemen wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

2 TECHNISCHE DATEN

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
Material des Gerätekörpers	Thermoplastisches Material
Abmessungen (L x H x T) (mm)	220 x 300 x 270
Gewicht	4 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	Auf der Oberseite
Filterhalter	Crema
Pannarello	Spezialzubehör für Cappuccinos
Wassertank	1 Liter - herausnehmbar
Pumpendruck	15 bar
Durchlauferhitzer	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil Durchlauferhitzerdruck Thermostat mit manueller Rücksetzung

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Der Dampf und das heiße Wasser können Verbrennungen verursachen! Den Dampf- oder Heißwasserstrahl keinesfalls auf Körperteile richten. Die Düse für die Dampf-/Heißwasserausgabe vorsichtig berühren: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichender Erfahrung oder Kompe-

tenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.

Stromversorgung

Die Kaffeemaschine darf ausschließlich an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

Netzkabel

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Versorgungskabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden.
Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden.
Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

Schutz anderer Personen

Sicherstellen, dass Kinder nicht mit der Kaffeemaschine spielen können.
Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten. Stets die entsprechenden Griffe benutzen.
Der Filterhalter “Crema” darf keinesfalls während der Ausgabe des Kaffees herausgenommen (abgenommen) werden.
Während der Aufheizphase der Brühgruppe besteht die Möglichkeit des Austritts von Tropfen heißen Wassers.

Standort

Die Kaffeemaschine sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht.
Es besteht die Möglichkeit des Austritts von heißem Wasser oder Dampf: **Verbrennungsgefahr!**
Die Maschine sollte Temperaturen von unter 0°C nicht ausgesetzt werden. Es besteht die Gefahr, dass die Maschine durch gefrierendes Wasser beschädigt wird.
Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien betrieben werden.
Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, müssen alle Tasten ausgeschaltet und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden.
Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.
Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!
Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten.
Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

Platzbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine sollten folgende Empfehlungen berücksichtigt werden:

- Eine ebene Auflagefläche auswählen.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß der Angaben in der Abbildung A einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.

Aufbewahrung der Maschine

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist sie auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen. Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlensäurelöscher (CO_2) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

Legende der Maschinenbestandteile (S. 2)

1 Wassertank
2 Hauptschalter
3 Kontrolllampe Maschine ein
4 Taste für die Kaffeeausgabe
5 Kontrolllampe Maschine bereit
6 Dampftaste
7 Drehknopf Heißwasser/Dampf
8 Kaffeebrühgruppe
9 Dampfdüse (Pannarello)
10 Netzkabel
11 Wasserauffangschale + Gitter
12 Anzeige Abtropfschale voll
13 Tassenabstellfläche
14 Filterhalter "Crema"
15 Filter für gemahlenen Kaffee
(ein Filter für die Ausgabe von 1 oder 2 Tassen Kaffee)
16 Messlöffel für gemahlenen Kaffee
17 Adapter für Pads
18 Filter für Kaffeepads

4 AUFSTELLUNG

Für Ihre eigene Sicherheit und die der anderen müssen die "Sicherheitsvorschriften" im Kap. 3 strikt eingehalten werden.

4.1 Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

4.2 Installationshinweise

Bevor die Maschine installiert wird, müssen die folgenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden:
- Die Maschine an einem sicheren Ort aufstellen;
- Sicherstellen, dass Kinder nicht mit der Maschine spielen können;
- Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen.

Nun kann die Kaffeemaschine an das Stromnetz angeschlossen werden.

4.3 Anschluss der Maschine


Elektrischer Strom kann gefährlich sein! Aus diesem Grunde müssen die Sicherheitsvorschriften stets strikt beachtet werden. Defekte Kabel dürfen keinesfalls benutzt werden! Beschädigte oder defekte Kabel und Stecker müssen umgehend von einer autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.

Die Spannung des Geräts wurde werkseitig eingestellt. Überprüfen, ob die Netzspannung den auf dem Typenschild auf der Unterseite der Maschine aufgeführten Angaben entspricht.
- Sicherstellen, dass der Hauptschalter (2) nicht vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz gedrückt wurde.
- **(Abb. 4A)** - Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite der Maschine einstecken.
- Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.

4.4 Wassertank

- **(Abb. 1)** - Den Wassertank (1) herausnehmen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Wasseransaugschlauch nicht beschädigt wird.
- **(Abb. 2)** - Den Tank ausspülen und mit frischem Trinkwasser auffüllen. Dabei sollte nicht zuviel Wasser eingefüllt werden.
- **(Abb. 3)** - Den Wasserbehälter wieder in seine Aufnahme einsetzen und den vorher herausgezogenen Schlauch wieder anbringen.


In den Tank stets ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure einfüllen. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.

4.5 Entlüftung des Systems

Vor jeder Inbetriebnahme muss das System der Maschine neu gefüllt werden, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde und kein Wasser mehr vorhanden ist.

- **(Abb. 4B)** - Den Hauptschalter (2) drücken, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- **(Abb. 5)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen. Den Drehknopf (7) "Heißwasser/Dampf" öffnen, indem er im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird.
- **(Abb. 6)** - Die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drücken.
- Warten, bis aus der Dampfdüse (Pannarello) ein regelmäßiger Wasserstrahl austritt.
- Erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drücken. Den Drehknopf (7) "Heißwasser/Dampf" schließen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird **(Abb. 7)**. Den Behälter entfernen.

Die Maschine ist nun für die Ausgabe von Kaffee und Dampf bereit. Für die Einzelheiten zum Betrieb wird auf die entsprechenden Kapitel verwiesen.

5 KAFFEEAUSGABE



Achtung! Das Herausnehmen des Filterhalters "Crema" durch Drehung im Uhrzeigersinn von Hand während der Ausgabe des Kaffees ist verboten. Verbrennungsgefahr.

- Während dieses Vorgangs kann sich die Kontrolllampe Maschine bereit (5) ein- und ausschalten. Dieser Betrieb ist völlig normal und nicht als Störung zu betrachten.
- Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass der Drehknopf (7) "Heißwasser/Dampf" geschlossen ist und der Wassertank der Maschine eine ausreichende Menge Wasser enthält.
- **(Abb. 4B)** - Ist die Maschine nicht bereits aktiv, so wird sie mit dem Hauptschalter (2) eingeschaltet, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe Maschine bereit (5) aufleuchtet. Nun ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit.

5.1 Betrieb mit gemahlenem Kaffee

- **(Abb. 8A)** - Den Filter (15) in den Filterhalter "Crema" (14) einsetzen.
- **(Abb. 10)** - Den Filterhalter von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb. 11)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert. Den Griff des Filterhalters "Crema" loslassen; der Griff dreht sich leicht nach links. Diese Bewegung gewährleistet die ordnungsgemäße Funktion des Filterhalters.
- **(Abb. 13)** - Den Filterhalter "Crema" vorwärmen, indem die Taste für die Kaffeeausgabe (4) gedrückt wird. Das Wasser beginnt aus dem Filterhalter "Crema" auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Nachdem 50 cm³ Wasser durchgelaufen sind, wird erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (4) gedrückt, um die Ausgabe des heißen Wassers zu stoppen.
- **(Abb. 15)** - Den Filterhalter durch Drehung von rechts nach links aus der Maschine herausnehmen und das darin verbliebene Wasser ausschütten. Mit dem speziellen Filterhalter (14), mit dem die Maschine ausgestattet ist, braucht der Filter für die Zubereitung von einem oder zwei Kaffees nicht gewechselt zu werden.
- **(Abb. 8B)** - 1 oder 2 gestrichene Messlöffel gemahlenen Kaffee in den Filter geben, um einen oder zwei Kaffees zuzubereiten. Die Kaffeereste vom Rand des Filterhalters entfernen.
- **(Abb. 10)** - Den Filterhalter (14) von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb. 11)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- **(Abb. 12)** - **1 oder 2 vorgewärmte Tassen** unter den Filterhalter "Crema" stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen stehen.
- **(Abb. 13)** - Die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drükken.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben wurde, erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drücken, um die Ausgabe des Kaffees zu stoppen und die Tassen mit dem Kaffee entnehmen **(Abb. 14)**.
- **(Abb. 15)** - Zum Abschluss der Ausgabe einige Sekunden abwarten, dann den Filterhalter "Crema" herausnehmen und den Kaffeesatz entfernen.



Hinweis: im Filterhalter verbleibt eine geringe Menge Wasser. Dies ist normal und auf die Eigenschaften des Filterhalters zurückzuführen.



Hinweis zur Reinigung: Den Filter des Filterhalters "Crema" sauber halten, indem er aus seiner Aufnahme herausgenommen und mit Trinkwasser gereinigt wird (Abb. 16).

Deutsch

5.2 Betrieb mit Kaffeepads

- **(Abb. 8A)** - Den Filter für den gemahlenen Kaffee (15) aus dem Filterhalter "Crema" (14) herausnehmen, indem er nach oben gezogen wird.
- **(Abb. 9)** - Den Adapter für Pads (17) mit der gewölbten Seite nach unten in den Filterhalter "Crema" (14) einsetzen. Nachfolgend auch den Filter (18) einsetzen.
- **(Abb. 10)** - Den Filterhalter "Crema" von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb. 11)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- Den Griff des Filterhalters "Crema" loslassen. Ein automatisches System versetzt den Griff nun wieder leicht nach links.
  Durch diese Bewegung wird ein optimaler Betrieb des Filterhalters "Crema" gewährleistet.
- **(Abb. 13)** - Den Filterhalter "Crema" vorwärmen, indem die Taste für die Kaffeeausgabe (4) gedrückt wird. Das Wasser beginnt aus dem Filterhalter "Crema" auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Nachdem 50 cm³ Wasser durchgelaufen sind, wird erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (4) gedrückt, um die Ausgabe des heißen Wassers zu stoppen.
- **(Abb. 15)** - Den Filterhalter "Crema" aus der Maschine nehmen, indem er von rechts nach links gedreht wird, und das Restwasser entfernen.
- Den Kaffeepad in den Filterhalter einlegen. Sicherstellen, dass das Papier des Kaffeepads nicht über den Filterhalter übersteht.
- **(Abb. 10)** - Den Filterhalter "Crema" von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb. 11)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- **(Abb. 12)** - **1 vorgewärmte Tasse** unter den Filterhalter stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen steht.

- **(Abb. 13)** - Die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drükken.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben wurde, erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drücken, um die Ausgabe des Kaffees zu stoppen und die Tasse mit dem Kaffee entnehmen **(Abb. 14)**.
- **(Abb. 15)** - Zum Abschluss der Ausgabe einige Sekunden abwarten, dann den Filterhalter herausnehmen und den verbrauchten Pad entfernen.

Hinweis zur Reinigung: Den Filter des Filterhalters "Crema" sauber halten, indem er aus seiner Aufnahme herausgenommen und mit Trinkwasser gereinigt wird (Abb. 16).

6 TIPS FÜR DIE WAHL DES RICHTIGEN KAFFEES

Im Allgemeinen können alle handelsüblichen Kaffeesorten verwendet werden. Dennoch handelt es sich bei Kaffee um ein Naturprodukt und sein Geschmack ist je nach Ursprungsland und Mischung unterschiedlich. Aus diesem Grunde sollten verschiedene Sorten probiert werden, um die Mischung zu ermitteln, die den persönlichen Vorlieben am besten gerecht wird.
Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, nur ausdrücklich für die Zubereitung in Espressomaschinen zusammengestellte Mischungen zu verwenden. Der Kaffee sollte stets gleichmäßig aus dem Druckfilterhalter austreten und dabei keine Tropfen bilden.
Die Geschwindigkeit des Austritts des Kaffees kann geändert werden, indem der Umfang der Kaffeeportion im Filter leicht variiert und/oder ein Kaffee mit einem anderen Mahlgrad verwendet wird.
Um ein optimales Ergebnis in der Tasse zu gewährleisten und um die Reinigung und die Zubereitung zu erleichtern, empfiehlt Saeco die Verwendung von Einzelportionen-Kaffeepads mit dem Markenzeichen ESE.



BEVOR DAMPF ODER HEISSES WASSER AUSGEGEBEN WIRD, MUSS ÜBERPRÜFT WERDEN, OB DIE DAMPFDÜSE ("PANNARELLO") AUF DIE AUFFANGSCHALE GERICHTET IST.

7 HEISSWASSER

Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.

- **(Abb. 4B)** - Ist die Maschine nicht bereits aktiv, so wird sie mit dem Hauptschalter (2) eingeschaltet, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe (5) aufleuchtet.
- **(Abb. 17)** - Einen Behälter oder ein Teeglas unter die Dampfdüse (Pannarello) stellen. Den Regler (7) öffnen.
- **(Abb. 18)** - Die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drükken.
- Nach der Entnahme der gewünschten Menge heißen Wassers erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drücken.
- **(Abb. 19)** - Den Drehknopf (7) schließen und den Behälter mit dem heißen Wasser entfernen.

8 DAMPF / CAPPUCCINO

Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.

- **(Abb. 4B)** - Ist die Maschine nicht bereits aktiv, so wird sie mit dem Hauptschalter (2) eingeschaltet, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe (5) aufleuchtet.
- **(Abb. 20)** - Die Taste Dampf (6) drücken. Die Kontrolllampe Maschine bereit (5) schaltet sich aus.
- Warten, bis die Kontrolllampe (5) erneut aufleuchtet; nun ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.
- **(Abb. 17)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen und den Drehknopf (7) für kurze Zeit öffnen, um das Restwasser aus der Dampfdüse (Pannarello) abzulassen. Nach kurzer Zeit tritt dann nur noch Dampf aus.
- **(Abb. 19)** - Den Drehknopf (7) schließen und den Behälter entfernen.
- Den Behälter, der für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

Für ein gutes Ergebnis kalte Milch verwenden.

- **(Abb. 21)** - Die Dampfdüse in die Milch eintauchen und den Drehknopf (7) öffnen. Den Behälter langsam von unten nach oben drehen, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- **(Abb. 22)** - Nach Abschluss der Zubereitung den Drehknopf (7) schließen und den Behälter mit der aufgeschäumten Milch entnehmen.
- **(Abb. 20)** - Erneut die Taste Dampf (6) drücken.

- Die Vorgehensweise für die Ladung des Systems, die im Abschn. 4.5 beschrieben wird, ausführen, um die Maschine betriebsbereit zu machen.

Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

- **(Abb. 23)** - Nach diesem Vorgang die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen.

9 REINIGUNG

Die Wartung und die Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde und abgekühlt ist.

- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die Reinigung sollten kein Äthylalkohol, Lösungsmittel und/oder chemisch aggressive Produkte verwendet werden.
- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen und mit frischem Trinkwasser zu füllen.
- **(Abb. 23)** - Nach dem Erhitzen der Milch sollte eine kleine Menge heißes Wasser für die Reinigung der Düse entnommen werden; danach die Düse außen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- **(Abb. 24)** - Die Auffangschale täglich entleeren und reinigen.
- Für die Reinigung des Geräts ein weiches, leicht mit Wasser befeuchtetes Tuch verwenden.
- **(Abb. 16)** - Für die Reinigung des Filterhalters "Crema" ist wie folgt vorzugehen:
  - Den Filter herausnehmen und sorgfältig mit warmem Wasser waschen.
  - Den Innenbereich des Filterhalters "Crema" reinigen.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung eines Mikrowellen- oder herkömmlichen Backofens trocknen.

10 ENTKALKUNG

Beim Gebrauch der Maschine sammelt sich Kalk an. Die Entkalkung sollte alle 3-4 Monate oder bei Reduzierung der Wasserdurchflussmenge vorgenommen werden.

Soll die Entkalkung selbst durchgeführt werden, so kann ein handelsüblicher Entkalker für Kaffeemaschinen benutzt werden. Dieses Produkt darf weder giftig noch schädlich sein. Es wird empfohlen, den Entkalker Saeco zu benutzen.



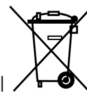
Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

- Den Wassertank abnehmen und leeren.
- **(Abb. 2)** - Den Entkalker gemäß der Angaben auf der Verpackung des Produktes zur Entkalkung mit Wasser mischen und den Wassertank füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- **(Abb. 4B)** - Die Maschine einschalten, indem der Hauptschalter (2) gedrückt wird.
- **(Abb. 5)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- Den Drehknopf (7) öffnen und die Taste (4) drücken, um in Abständen (nach und nach je eine Tasse) die gesamte, im Behälter enthaltene Entkalkungsflüssigkeit auszugeben; zum Stoppen der Ausgabe erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (4) drücken und den Drehknopf Dampf (7) schließen.
- **(Abb. 4B)** - Während der einzelnen Intervalle sollte das Entkalkungsmittel für einen Zeitraum von ca. 10-15 Minuten einwirken, indem die Maschine über den Hauptschalter (2) ausgeschaltet wird. Den Behälter leeren.
- **(Abb. 2)** - Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkerlösung den Wassertank herausnehmen, spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- **(Abb. 3; Abb. 5)** - Den Tank wieder in die Maschine einsetzen. Den Drehknopf (7) öffnen und die Taste (4) drücken, um 2/3 der Wassermenge auszugeben; zum Stoppen der Ausgabe die Taste für die Kaffeeausgabe (4) erneut drücken und den Drehknopf Dampf (7) durch Drehung im Uhrzeigersinn schließen.
- Die Maschine aufheizen lassen und den restlichen Inhalt des Wassertanks wie zuvor beschrieben ausgeben.

Sollten andere als die empfohlenen Produkte verwendet werden, so wird empfohlen, in jedem Falle die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung des Entkalkers zu beachten.

11 ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
Die Pumpe ist sehr laut.	Wasser im Tank fehlt	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Kontrolllampe Temperatur bereit (5) war nicht eingeschaltet, als die Taste (4) gedrückt wurde.	Warten Sie, bis die Kontrolllampe aufleuchtet.
	Filterhalter zum Vorwärmen nicht eingesetzt (Kap. 5).	Wärmen Sie den Filterhalter vor.
	Tassen kalt.	Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor.
Es bildet sich kein Schaum auf der Milch. Die Zubereitung des Cappuccinos gelingt nicht.	Milch nicht geeignet: Milchpulver, Magermilch.	Verwenden Sie Vollmilch.
	Pannarello verschmutzt.	Reinigen Sie den Pannarello wie im Kap. 9 beschrieben.
	Es ist kein Dampf mehr im Durchlauferhitzer.	Füllen Sie den Kreislauf (Abschn. 4.5) und wiederholen Sie die im Kap. 8 beschriebenen Schritte.
Der Kaffee sprudelt zu schnell heraus, es bildet sich keine Crema.	Zu wenig Kaffee im Filterhalter.	Mehr Kaffee einfüllen (Kap. 5).
	Der Mahlgrad ist zu grob.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Der Kaffee ist alt oder nicht geeignet.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Alter oder ungeeigneter Kaffeepad.	Wechseln Sie den verwendeten Kaffeepad.
Der Kaffee läuft nicht oder nur tropfenweise heraus.	Wasser fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
	Der Mahlgrad ist zu fein.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Kaffee im Filterhalter zu fest angedrückt.	Lockern Sie den gemahlenen Kaffee.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge im Filterhalter.
	Drehknopf (7) offen.	Schließen Sie den Drehknopf (7).
	Maschine verkalkt.	Entkalken Sie die Maschine (Kap. 10).
	Filter im Filterhalter verstopft.	Reinigen Sie den Filter (Kap. 9).
	Kaffeepad nicht geeignet.	Wechseln Sie die Kaffeepadsorte.
Der Kaffee läuft über die Ränder.	Der Filterhalter wurde nicht korrekt in die Brühgruppe eingesetzt.	Setzen Sie den Filterhalter korrekt ein (Kap. 5).
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt.	Reinigen Sie den Rand des Filterhalters.
	Kaffeepad falsch eingelegt.	Legen Sie den Kaffeepad richtig ein und achten Sie darauf, dass er nicht über den Filterhalter hinausragt.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge mit einem Messlöffel.

Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgehensweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE
2006/95/EG, 2004/108/EG,
1992/31/EG, 1993/68/EG

Deutsch

Wir:

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:

EINZELKAFFEEMASCHINE
TYP : SIN 24XN

auf das sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15
  Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Elektromagnetische Felder
  Verfahren für die Bewertung und die Messungen EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem
  Antrieb und Elektrowärmegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten -
  EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
  Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom ≤ 16A je Leiter) -
  EN 61000-3-2 (2000)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
  Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten.
  Produktfamiliennorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:
73/23/EG, 89/336/EG, 92/31EG, 93/68/EG.

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.

B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.

C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,

   1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
   2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
   3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est indiquée pour la préparation d'une ou de deux tasses de café expresso. Elle est équipée d'une buse orientable pour la distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Les commandes sur la partie supérieure de l'appareil sont marquées par des symboles faciles à comprendre.
Cette machine a été conçue pour un usage domestique et n'est pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.



Attention. La société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages se produisant en cas de :

- **Usage impropre non conforme aux utilisations prévues ;**
- **Réparations non effectuées auprès des centres d'assistance agréés ;**
- **Altération du câble d'alimentation ;**
- **Altération de n'importe quel composant de la machine ;**
- **Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine ;**
- **Défaut de détartrage et stockage au-dessous de 0°C.**

Dans tous ces cas, la garantie cesse d'exister.

1.1 Pour faciliter la lecture



Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions à retenir pour la sécurité de l'utilisateur. Respecter attentivement ces indications afin d'éviter de graves blessures !

Les images, les parties de l'appareil, les éléments de commande, etc... sont marqués par des lettres ou des chiffres. Dans ce cas, consulter les images.



Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

Les images correspondant au texte se trouvent dans les premières pages du manuel. Consulter ces pages pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

Garder ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Le joindre à la machine à café pour tout éventuel changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes, s'adresser aux centres d'assistance agréés.

2 DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette située sur l'appareil
Matériau du châssis	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	220 x 300 x 270
Poids	4 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	Dans la partie supérieure
Porte-filtre	Crema
Pannarello	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1 litre - Amovible
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière Thermostat à réenclenchement manuel

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur / eau chaude en faisant très attention : danger de brûlures !

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les

enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Alimentation secteur

La machine à café ne peut être branchée que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux. Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance aux clients. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes (vives) ou sur des objets très chauds. Le protéger de l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.
Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine à café.
Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes. Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.
Ne jamais ôter le porte-filtre « Crema » pendant la distribution du café.
Pendant le chauffage, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir du groupe de distribution du café.

Emplacement

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur : **danger de brûlures !**
Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0°C : le gel pourrait l'endommager.
Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, désactiver tous les boutons et ôter la fiche de la prise de courant.
Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.
Ne jamais plonger la machine dans l'eau !
Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.
Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Espace pour le mode d'emploi et l'entretien

Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de :
- Choisir une surface d'appui plane et nivelée ;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure A.

Rangement de la machine

Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Légende des composants de la machine (Page 2)

1 Réservoir à eau
2 Interrupteur général
3 Voyant machine allumée
4 Interrupteur café
5 Voyant machine prête
6 Interrupteur vapeur
7 Bouton robinet eau chaude/vapeur
8 Groupe de distribution de café
9 Buse de vapeur (Pannarello)
10 Câble d'alimentation
11 Bac récupération d'eau + grille
12 Indicateur bac plein
13 Plaque pour poser les tasses
14 Porte-filtre « Crema »
15 Filtre à café moulu (pour la préparation de 1 ou 2 cafés)
16 Mesure à café moulu
17 Adaptateur pour dosettes
18 Filtre pour dosettes

Français

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, s’en tenir scrupuleusement aux « Consignes de sécurité » indiquées à la section 3.

4.1 Emballage

L’emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine lors de son expédition. Il est conseillé de le garder pour d’éventuels transports à venir.

4.2 Avertissements pour la mise en place

Avant d’installer la machine, s’en tenir aux consignes de sécurité suivantes :

- placer la machine dans un endroit sûr ;
- s’assurer que les enfants n’ont pas la possibilité de jouer avec la machine ;
- éviter de placer la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues.

La machine à café est prête pour être branchée sur le réseau électrique.

4.3 Raccordement de la machine

Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, il est impératif de respecter les consignes de sécurité. Ne jamais utiliser des câbles défectueux ! Les câbles et les fiches défectueux doivent être immédiatement remplacés par des centres d'assistance agréés.

La tension de l’appareil a été configurée à l’usine. Vérifier si la tension du réseau correspond aux indications figurant sur la plaquette d'identification qui se trouve sur le fond de l’appareil.

- Avant de brancher la machine sur le réseau électrique, s’assurer que l’interrupteur général (2) n’a pas été appuyé.
- **(Fig.4A)** - Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.
- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.

4.4 Réservoir à eau

- **(Fig.1)** - Retirer le réservoir à eau (1), faire attention à ne pas endommager le tuyau d'aspiration de l’eau.
- **(Fig.2)** - Le rincer et le remplir avec de l’eau fraîche potable ; éviter d’en verser une quantité excessive.
- **(Fig.3)** - Replacez le réservoir dans son logement et le tuyau ôté précédemment.



Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau fraîche potable non pétillante. L'eau chaude ou tout autre liquide peuvent endommager le réservoir. Ne pas mettre la machine en service, s’il n’y a pas d’eau : s’assurer que le réservoir est suffisamment plein.

4.5 Amorçage du circuit

Après tout arrêt prolongé de la machine ou en cas d’épuisement d’eau, le circuit de la machine doit être réamorcé avant sa mise en service.

- **(Fig.4B)** - Appuyer sur l'interrupteur général (2), le voyant (3) s'allume.
- **(Fig.5)** - Placer un conteneur sous la buse de vapeur. Ouvrir le bouton (7) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d’une montre.
- **(Fig.6)** - Appuyer sur l'interrupteur café (4).
- Attendre jusqu'à ce qu’un jet d’eau régulier sorte de la buse de vapeur (Pannarello).
- Appuyer à nouveau sur l'interrupteur café (4). Fermer le bouton (7) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **(Fig.7)**. Enlever le conteneur.

La machine est prête à distribuer du café et de la vapeur. Quant aux mécanismes de son fonctionnement, consulter les sections correspondantes.

5 DISTRIBUTION DU CAFÉ



Attention ! Pendant la distribution du café, il est interdit de retirer le porte-filtre « Crema », en le tournant manuellement dans le sens des aiguilles d'une montre. Danger de brûlures.

- Pendant cette opération, le voyant machine prête (5) peut s’allumer et s’éteindre. Ce fonctionnement doit être considéré comme normal et ne constitue pas une anomalie.
- Avant d’utiliser la machine, vérifier que le bouton (7) « eau chaude/vapeur » est fermé et que le réservoir à eau de la machine contient une quantité d’eau suffisante.
- **(Fig.4B)** - Si la machine n’est pas en service, appuyer sur l'interrupteur général (2) : le voyant (3) s'allume et la machine se met en marche.
- Attendre jusqu’à ce que le voyant machine prête (5) s'allume. La machine est prête pour la distribution du café.

5.1 Avec du café moulu

- **(Fig.8A)** - Introduire le filtre (15) dans le porte-filtre « Crema » (14).
- **(Fig.10)** - Introduire le porte-filtre par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.11)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque. Laisser la poignée du porte-filtre « Crema » ; la poignée tourne légèrement vers la gauche. Ce mouvement garantit le parfait fonctionnement du porte-filtre.
- **(Fig.13)** - Préchauffer le porte-filtre « Crema », en appuyant sur l'interrupteur café (4). L'eau commencera à sortir du porte-filtre « Crema » (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir distribué 50 ml d'eau, appuyer à nouveau sur l'interrupteur café (4) pour arrêter la distribution d'eau chaude.
- **(Fig.15)** - Enlever le porte-filtre de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle. Grâce au porte-filtre spécial (14) dont la machine est pourvue, il n'est pas nécessaire de changer de filtre pour obtenir une ou deux doses de café.
- **(Fig.8B)** - Verser 1 ou 2 mesures de café moulu à ras bord dans le filtre pour obtenir un ou deux cafés. Nettoyer le bord du porte-filtre et éliminer le marc de café.
- **(Fig.10)** - Introduire le porte-filtre (14) par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.11)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- **(Fig.12)** - Mettre **1 ou 2 tasses préchauffées** sous le porte-filtre « Crema » et vérifier qu'elles sont correctement placées sous les buses de distribution du café.
- **(Fig.13)** - Appuyer sur la touche café (4).
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café désirée, appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter la distribution du café et retirer les tasses **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - La distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre « Crema » et évacuer le marc de café.

Remarque : dans le porte-filtre il reste une petite quantité d'eau ; cela est normal et n'est dû qu'aux caractéristiques du porte-filtre.

Remarque de nettoyage : garder le filtre du porte-filtre « Crema » bien propre. Sortir le filtre de son logement et rincer avec de l'eau potable (Fig.16).

5.2 Avec des dosettes de café

- **(Fig.8A)** - Retirer le filtre de café moulu (15) du porte-filtre « Crème » (14) en le tirant vers le haut.
- **(Fig.9)** - Introduire l'adaptateur pour dosettes (17) dans le porte-filtre « Crème » (14), la partie bombée tournée vers le bas. Introduire ensuite le filtre (18).
- **(Fig.10)** - Introduire le porte-filtre « Crema » par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.11)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Lâcher prise de la poignée du porte-filtre « Crema ». Un système automatique va déplacer légèrement la poignée vers la gauche.
  Ce mouvement assure le fonctionnement optimal du porte-filtre « Crema ».
- **(Fig.13)** - Préchauffer le porte-filtre « Crema », en appuyant sur l'interrupteur café (4). L'eau commencera à sortir du porte-filtre « Crema » (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir distribué 50 ml d'eau, appuyer à nouveau sur l'interrupteur café (4) pour arrêter la distribution d'eau chaude.
- **(Fig.15)** - Retirer le porte-filtre « Crema » en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- Introduire la dosette dans le porte-filtre et s'assurer que le papier de la dosette ne sort pas du porte-filtre.
- **(Fig.10)** - Introduire le porte-filtre « Crema » par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.11)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- **(Fig.12)** - Mettre **1 tasse préchauffée** sous le porte-filtre et vérifier qu'elle est correctement placée sous les buses de distribution du café.
- **(Fig.13)** - Appuyer sur la touche café (4).
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café désirée, appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter la distribution du café et retirer la tasse **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - La distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre et d'évacuer la dosette utilisée.

Remarque de nettoyage : garder le filtre du porte-filtre « Crema » bien propre. Sortir le filtre de son logement et rincer à l'eau potable (Fig.16).

6 CHOIX DU TYPE DE CAFÉ - CONSEILS

Généralement, tous les types de café disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Toutefois, le café est un produit naturel et son goût change en fonction de l'origine et des mélanges réalisés. Il est donc conseillé d'essayer plusieurs types de café, afin de trouver celui qui s'adapte le mieux à vos goûts.
Pour des résultats optimaux, il est quand même conseillé d'utiliser des mélanges préparés spécialement pour les machines à café expresso. Le café est toujours censé sortir régulièrement du porte-filtre pressurisé sans qu'il s'égoutte.
La vitesse de distribution du café peut être modifiée en changeant légèrement la dose de café dans le filtre et/ou en utilisant une mouture différente.
Pour obtenir un meilleur résultat et faciliter le nettoyage et la préparation, Saeco vous conseille d'utiliser des dosettes unidose marquées ESE.



AVANT TOUTE OPÉRATION DE DISTRIBUTION DE VAPEUR OU D'EAU CHAUDE, VÉRIFIER QUE LA BUSE DE VAPEUR (PANNARELLO) EST CORRECTEMENT ORIENTÉE VERS LE BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU.

7 EAU CHAUDE

Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- **(Fig.4B)** - Si la machine n'est pas en service, appuyer sur l'interrupteur général (2) : le voyant (3) s'allume et la machine se met en marche.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant (5) s'allume.
- **(Fig.17)** - Placer un conteneur ou un verre à thé sous la buse de vapeur (Pannarello). Ouvrir le robinet (7).
- **(Fig.18)** - Appuyer sur la touche café (4).
- Après avoir prélevé la quantité d'eau chaude désirée, appuyer à nouveau sur la touche café (4).
- **(Fig.19)** - Fermer le robinet (7) et prélever le conteneur d'eau chaude.

8 VAPEUR / CAPPUCCINO

Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- **(Fig.4B)** - Si la machine n'est pas en service, appuyer sur l'interrupteur général (2) : le voyant (3) s'allume et la machine se met en marche.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant (5) s'allume.
- **(Fig.20)** - Appuyer sur l'interrupteur (6) vapeur. Le voyant machine prête (5) s'éteint.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant (5) se rallume. La machine est prête pour la distribution de la vapeur.
- **(Fig.17)** - Placer un conteneur sous la buse de vapeur et ouvrir le bouton (7) pendant quelques secondes pour que l'eau résiduelle contenue dans la buse de vapeur (Pannarello) s'écoule. Quelques instants plus tard, seulement la vapeur sera distribuée.
- **(Fig.19)** - Fermer le bouton (7) et retirer le conteneur.
- Remplir 1/3 du conteneur servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser du lait froid.

- **(Fig.21)** - Immerger la buse de vapeur dans le lait et ouvrir le bouton (7). Déplacer lentement le conteneur de bas en haut, afin d'obtenir un réchauffage uniforme.
- **(Fig.22)** - Une fois ce procédé terminé, fermer le robinet (7) et prélever la tasse avec le lait émulsionné.
- **(Fig.20)** - Appuyer à nouveau sur l'interrupteur (6) vapeur.
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément à la section 4.5.

Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

- **(Fig.23)** - Après cette opération, il faut nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.

9 NETTOYAGE

L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants ni d'agents chimiques agressifs.
- Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau et de le remplir avec de l'eau fraîche.
- **(Fig.23)** - Le lait chauffé, prélever une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer la partie extérieure du tuyau

avec un chiffon humide.

- **(Fig.24)** - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.
- Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux légèrement imbibé d'eau.
- **(Fig.16)** - Pour nettoyer le porte-filtre « Crema », procéder comme suit :
  - Retirer le filtre, le laver soigneusement à l'eau chaude.
  - Laver l'intérieur du porte-filtre « Crema ».
- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

10 DÉTARTRAGE

Avec le temps, du calcaire se forme dans l'appareil. Le détartrage est nécessaire tous les 3 à 4 mois d'utilisation de la machine et/ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.



Si l'on souhaite effectuer cette opération personnellement, il existe dans le commerce un produit détartrant pour machines à café de type non toxique et/ou non nocive. Nous recommandons l'emploi du détartrant Saeco.

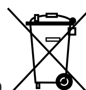
Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

- Enlever et vider le réservoir à eau.
- **(Fig.2)** - Mélanger le détartrant avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et remplir le réservoir à eau. Replacer le réservoir dans la machine.
- **(Fig.4B)** - Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général (2).
- **(Fig.5)** - Placer un conteneur sous la buse de vapeur.
- Ouvrir le bouton (7) et appuyer sur l'interrupteur (4) pour prendre tout le détartrant du réservoir par intervalles (une tasse à la fois) ; pour arrêter la distribution, appuyer à nouveau sur l'interrupteur (4) et fermer le bouton vapeur (7).
- **(Fig.4B)** - Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur l'interrupteur général (2) et attendre 10 à 15 minutes pour que le détartrant ait son effet. Vider le conteneur.
- **(Fig.2)** - Lorsque la machine a terminé la solution détartrante, extraire le réservoir à eau, rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Réintroduire le réservoir dans la machine, ouvrir le bouton (7) et appuyer sur l'interrupteur (4) pour vider 2/3 de l'eau ; pour arrêter la distribution, appuyer à nouveau sur l'interrupteur café (4) et fermer le bouton vapeur (7) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Laisser que la machine se chauffe ; vider le contenu restant du réservoir à eau en suivant le procédé susmentionné.

En cas d'emploi d'un produit autre que celui qui a été conseillé, nous vous prions de toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage de la solution détartrante.

11 ÉLIMINATION

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo  ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Panne	Causes possibles	Remède
La machine ne se met pas en marche	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
La pompe est très bruyante	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir d'eau (sec .4.4).
Le café est trop froid.	Le voyant « température atteinte » (5) était éteint lorsqu'on a appuyé sur l'interrupteur (4).	Attendre jusqu'à ce que le voyant s'allume.
	Le porte-filtre n'est pas inséré pour le préchauffage (sect. 5).	Préchauffer le porte-filtre.
	Les tasses sont froides	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
La crème de lait ne se forme pas. Il n'est pas possible de prépa-rer de cappuccinos	Lait inapproprié : lait en poudre, lait maigre.	Utiliser du lait entier.
	Pannarello sale.	Nettoyer le Pannarello comme indiqué à la section 9.
	Il n'y a plus de vapeur dans la chau-dière.	Réamorcer le circuit (sect. 4.5) et répéter les opérations décrites à la section 8.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas	Pas assez de café dans le porte-filtre.	Ajouter du café (section 5).
	Mouture trop grossière.	Changer de mélange (section 6).
	Café pas frais ou inapproprié.	Changer de mélange (section 6).
	La dosette n'est pas fraîche ou adéquate.	Changer de dosette.
Le café ne coule pas ou il coule en gouttes.	Eau insuffisante.	Remplir d'eau (sect. 4.4).
	Mouture trop fine.	Changer de mélange (section 6).
	Café pressé dans le porte-filtre.	Remuer le café moulu.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
	Bouton (7) ouvert.	Fermer le bouton (7).
	Machine entartrée.	Détartrer la machine (sect. 10).
	Le filtre contenu dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyer le filtre (sect.9).
	La dosette n'est pas adéquate	Changer de type de dosette.
Le café coule des bords.	Porte-filtre mal inséré dans le groupe de distribution du café.	Insérer correctement le porte-filtre (sect.5).
	Bord supérieur du porte-filtre encrassé.	Nettoyer le bord du porte-filtre.
	Dosette introduite de manière incor-recte.	Introduire correctement la dosette de manière à ce qu'elle ne sorte pas du porte-filtre.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café à l'aide de la mesure.

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ
CE 2006/95, CE 2004/108,
CE 1992/31, CE 1993/68

Nous :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

déclarons sous notre responsabilité que le produit :

MACHINE À CAFÉ
TYPE : SIN 24XN

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15
  Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques
  Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues comportant des moteurs électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues -
  EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A par phase) -
  EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.
  Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conformément aux dispositions des directives :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

R&D
Ing. Andrea Castellani

Gaggio Montano
05/07/2007

Français

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara 1 ó 2 tazas de café exprés y dispone de un tubo orientable para el suministro del vapor y del agua caliente. Los mandos situados en la parte superior del aparato llevan iconos de fácil interpretación. La máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no se aconseja un funcionamiento continuo de tipo profesional.



¡Atención! Se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- **Uso indebido y no conforme a las instrucciones de uso;**
- **Reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;**
- **Alteración del cable de alimentación;**
- **Alteración de cualquier pieza de la máquina;**
- **Utilización de repuestos y accesorios no originales;**
- **Descalcificación de la máquina no realizada y almacenamiento en locales con temperatura por debajo de 0°C.**

En dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura



El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

La referencia a figuras, partes del aparato o elementos del panel de mandos, etc. está indicada con números o letras; en este caso, hacer referencia a las figuras.



Este símbolo señala la información más importante para asegurar un mejor uso de la máquina.

Las figuras que remiten al texto se encuentran en las primeras páginas del manual. Consultar estas páginas durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones para el uso

Guardar este manual de instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.
Para información más detallada o en caso de algún problema, dirigirse a centros de asistencia autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Véase placa en el aparato
Estructura exterior	Termoplástico
Dimensiones (l x a x p) (mm)	220 x 300 x 270
Peso	4 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	En la parte superior
Portafiltro	Crema
Pannarello	Especial para capuchinos
Depósito de agua	1 litro - Extraíble
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Válvulas de seguridad presión caldera Termostato de rearme manual

3 NORMAS DE SEGURIDAD



No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡Peligro de cortocircuito! ¡El vapor y el agua caliente pueden causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente: ¡Riesgo de quemaduras!

Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada sólo para uso doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que estos conllevan! El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta

les enseñe a usarlo.

Alimentación de corriente eléctrica

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada. La tensión debe corresponder al valor indicado en la placa del aparato.

Cable de alimentación

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso. Si el cable de alimentación está deteriorado, el fabricante o el servicio de asistencia al cliente deben encargarse de la sustitución. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.
No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas.
Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

Protección de otras personas

Asegurarse de que ningún niño use la máquina de café como un juego.
Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.

Peligro de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor o de agua caliente. Usar siempre las empuñaduras o los mandos.
Nunca quitar el portafiltro “Crema” durante el suministro de café.
Durante la fase de calentamiento del grupo de café pueden salir unas gotas de agua caliente.

Colocación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie puede volcarla o quedar herido.
Agua caliente o vapor podrían salir de los tubos: **¡Riesgo de quemaduras!**
No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0°C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina.
No usar la máquina de café en lugares abiertos.
No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivar todos los botones y, a continuación, desconectarla de la toma de corriente.
Esperar hasta que la máquina se enfríe.
¡Nunca sumergir la máquina en el agua!
Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.
No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Volver a llenar el depósito con agua potable fresca.

Espacio para el uso y el mantenimiento

Para un funcionamiento correcto de la máquina de café se recomienda lo siguiente:

- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso;
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura A.

Conservación de la máquina

En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente desperfectos. Sólo los centros de asistencia autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina. En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No usar agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina (Pág.2)

1 Depósito de agua
2 Interruptor general
3 Piloto luminoso máquina encendida
4 Botón café
5 Piloto luminoso máquina lista
6 Botón vapor
7 Mando dispensador agua caliente/vapor
8 Grupo de café
9 Tubo de vapor (pannarello)
10 Cable de alimentación
11 Bandeja de goteo + rejilla
12 Indicador de bandeja llena
13 Superficie apoyatazas
14 Portafiltro "Crema"
15 Filtro para café molido
(único para el suministro de 1 ó 2 cafés)
16 Cuchara dosificadora para café molido
17 Adaptador para pastillas de café
18 Filtro para pastillas de café

4 INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las "Normas de seguridad" descritas en el cap. 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante el transporte. Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

4.2 Advertencia para la instalación

Antes de instalar la máquina, respetar las siguientes normas de seguridad:

- colocar la máquina en un lugar seguro;
- asegurarse de que los niños no tengan la posibilidad de jugar con la máquina;
- no apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas.

Ahora se puede conectar la máquina de café a la red eléctrica.

4.3 Conexión de la máquina



¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por tanto, observar siempre atentamente las normas de seguridad. ¡Nunca usar cables defectuosos! Los cables y los enchufes defectuosos deben ser sustituidos en seguida en los centros de asistencia autorizados.

La tensión del aparato ha sido determinada en fábrica. Comprobar que la tensión de red corresponda a los valores indicados en la placa de identificación situada en la parte de abajo del aparato.

- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprobar que el interruptor general (2) no esté en la posición de encendido.
- **(Fig.4A)** - Introducir el enchufe en la toma ubicada en la parte trasera de la máquina.
- Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

4.4 Depósito de agua

- **(Fig.1)** - Extraer el depósito de agua de su alojamiento (1); no dañar el tubo de aspiración del agua.
- **(Fig.2)** - Aclarar y llenar con agua potable fresca evitando llenar hasta el tope.
- **(Fig.3)** - Volver a colocar el depósito en su alojamiento e introducir nuevamente el tubo previamente extraído.



Introducir en el depósito siempre y sólo agua potable fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden estropear el depósito. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

4.5 Carga del circuito

Antes de la puesta en funcionamiento, tras un largo periodo sin usar la máquina y después de que el agua se haya agotado, recargar el circuito.

- **(Fig.4B)** - Pulsar el interruptor general (2), el piloto luminoso (3) se enciende.
- **(Fig.5)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor. Abrir el mando (7) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- **(Fig.6)** - Pulsar el botón café (4).
- Esperar a que desde el tubo de vapor (pannarello) salga un chorro de agua regular.
- Pulsar de nuevo el botón café (4). Cerrar el mando (7) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido de las agujas del reloj **(Fig.7)**. Retirar el recipiente.

Ahora la máquina está lista para el suministro de café y

vapor; para los detalles de funcionamiento consultar los capítulos correspondientes.

5 SUMINISTRO DE CAFÉ

¡Atención! Nunca quitar el portafiltro "Crema" girándolo manualmente en el sentido de las agujas del reloj durante el suministro de café. Riesgo de quemaduras.

- Durante esta operación el piloto luminoso máquina lista (5) se puede encender y apagar; dicho funcionamiento debe ser considerado normal y no una anomalía.
- Asegurarse, antes de usar la máquina, de que el mando (7) "agua caliente/vapor" esté cerrado y que haya suficiente agua en el depósito.
- **(Fig.4B)** - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general (2) y el piloto luminoso (3) se encenderá.
- Esperar a que el piloto luminoso máquina lista (5) se encienda; a continuación la máquina está lista para el suministro de café.

5.1 Con café molido

- **(Fig.8A)** - Introducir el filtro (15) en el portafiltro "Crema" (14).
- **(Fig.10)** - Fijar el portafiltro en el grupo de café (8) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.11)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee. Soltar el mango del portafiltro "Crema", el mango gira levemente hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro.
- **(Fig.13)** - Precalentar el portafiltro "Crema" pulsando el botón café (4); empezará a salir agua del portafiltro "Crema" (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua, pulsar otra vez el botón café (4) para detener el suministro de agua caliente.
- **(Fig.15)** - Retirar el portafiltro de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante. Gracias al especial portafiltro (14) de la máquina, no es necesario cambiar de filtro para obtener uno o dos cafés.
- **(Fig.8B)** - Añadir 1 ó 2 medidas rasas de café molido en el filtro para obtener uno o dos cafés; limpiar el borde del portafiltro de los restos de café.
- **(Fig.10)** - Fijar el portafiltro (14) en el grupo de café (8) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.11)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- **(Fig.12)** - Colocar **1 ó 2 tazas precalentadas** debajo del portafiltro "Crema"; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de suministro de café.
- **(Fig.13)** - Pulsar el botón café (4).
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el botón café (4) para detener el suministro de café y retirar las tazas con café **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro "Crema" y vaciarlo de los posos.

Nota: en el portafiltro queda una pequeña cantidad de agua; esto es normal y se debe a las características del portafiltro.

Nota de limpieza: mantener el filtro del portafiltro "Crema" limpio, retirándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (Fig.16).

5.2 Con pastillas de café

- **(Fig.8A)** - Extraer el filtro para café molido (15) del portafiltro "Crema" (14) tirándolo hacia arriba.
- **(Fig.9)** - Introducir el adaptador para pastillas de café (17), con la parte convexa orientada hacia abajo, en el portafiltro "Crema" (14); luego introducir el también el filtro (18).
- **(Fig.10)** - Fijar el portafiltro "Crema" en el grupo suministro (8) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.11)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- Soltar el mango del portafiltro "Crema". A continuación, un sistema automático mueve el mango levemente hacia la izquierda.
  Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro "Crema".
- **(Fig.13)** - Precalentar el portafiltro "Crema" pulsando el botón café (4); empezará a salir agua del portafiltro "Crema" (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua, pulsar otra vez el botón café (4) para detener el suministro de agua caliente.
- **(Fig.15)** - Retirar el portafiltro "Crema" de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante.
- Introducir la pastilla de café en el portafiltro; asegurarse de que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltro.
- **(Fig.10)** - Fijar el portafiltro "Crema" en el grupo suministro (8) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.11)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- **(Fig.12)** - Colocar **1 taza precalentada** debajo del portafiltro; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de suministro de café.
- **(Fig.13)** - Pulsar el botón café (4).
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el botón café (4) para detener el suministro del café y retirar la taza con café **(Fig.14)**.

- **(Fig.15)** - Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro y tirar la pastilla de café usada.

Nota de limpieza: mantener el filtro del portafiltro “Crema” limpio, retirándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (Fig.16).

6 SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS

En general es posible utilizar cualquier tipo de café que se encuentra en venta. Sin embargo, el café es un producto natural y su sabor cambia en función del origen y de la mezcla; por tanto es aconsejable probar varios tipos hasta encontrar el café que nos agrada más.
De todas formas, para obtener mejores resultados se aconseja utilizar mezclas preparadas especialmente para las máquinas de café exprés. La salida del café del portafiltro presurizado deberá ser siempre regular y sin goteo.
Es posible modificar la velocidad de salida del café cambiando levemente la cantidad de café del filtro y/o usando un café que tenga un grado de molido diferente.
Para asegurar un excelente resultado en taza y facilitar la limpieza y la preparación, Saeco recomienda usar pastillas de café monodosis marcadas ESE.



ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE SUMINISTRO DE VAPOR O DE AGUA CALIENTE, COMPROBAR QUE EL TUBO DE VAPOR (PANNARELLO) ESTÉ ORIENTADO HACIA LA BANDEJA DE GOTEO.

7 AGUA CALIENTE

¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- **(Fig.4B)** - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general (2) y el piloto luminoso (3) se encenderá.
- Esperar a que el piloto luminoso (5) se encienda.
- **(Fig.17)** - Colocar un recipiente o una taza de té debajo del tubo de vapor (pannarello). Abrir el mando (7).
- **(Fig.18)** - Pulsar el botón café (4).
- Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, pulsar de nuevo el botón café (4).
- **(Fig.19)** - Cerrar el mando (7); retirar el recipiente con el agua caliente.

8 VAPOR / CAPUCHINO

¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- **(Fig.4B)** - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general (2) y el piloto luminoso (3) se encenderá.
- Esperar a que el piloto luminoso (5) se encienda.
- **(Fig.20)** - Pulsar el botón vapor (6). El piloto luminoso máquina lista se apaga (5).
- Esperar a que el piloto luminoso (5) se encienda de nuevo; a continuación la máquina está lista para el suministro de vapor.
- **(Fig.17)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor y abrir el mando (7) durante algunos segundos para que salga el agua que ha quedado en el tubo de vapor (pannarello); en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- **(Fig.19)** - Cerrar el mando (7) y retirar el recipiente.
- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

Para garantizar un mejor resultado usar leche fría.

- **(Fig.21)** - Sumergir el tubo de vapor en la leche y abrir el mando (7); mover el recipiente de abajo para arriba lentamente para que la operación de calentamiento sea uniforme.
- **(Fig.22)** - Una vez terminada la preparación, cerrar el mando (7) y retirar la taza con la leche montada.
- **(Fig.20)** - Pulsar de nuevo el botón vapor (6).
- Proceder con la operación de carga del circuito como se indica en el apartado 4.5 para que la máquina sea operativa.

El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

- **(Fig.23)** - Tras el suministro limpiar el tubo de vapor con un paño húmedo.

9 LIMPIEZA

El mantenimiento y la limpieza pueden ser realizados sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.

- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No usar alcohol etílico, disolventes y/o productos químicos agresivos.
- Es aconsejable limpiar el depósito de agua diariamente y llenarlo con agua fresca.
- **(Fig.23)** - Una vez que se haya calentado la leche, use un poco de agua caliente para limpiar el tubo y límpielo exteriormente con un paño húmedo.
- **(Fig.24)** - Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente.
- Limpiar la máquina usando un paño suave humedecido con agua.
- **(Fig.16)** - Para limpiar el portafiltro "Crema" proceder de la siguiente manera:
  - Extraer el filtro y lavarlo bien con agua caliente.
  - Lavar el interior del portafiltro "Crema".
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas o un horno convencional.

10 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse regularmente cada 3 ó 4 meses y/o cuando se observa una reducción del volumen de agua.


Si se desea efectuar la limpieza personalmente, se puede utilizar un producto descalcificante no tóxico ni nocivo para máquinas de café que se encuentra normalmente de venta en establecimientos. Se aconseja el uso del líquido descalcificante Saeco.

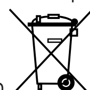
¡Atención! No utilizar bajo ningún concepto vinagre como líquido descalcificante.

- Retirar y vaciar el depósito de agua.
- **(Fig.2)** - Mezclar el líquido descalcificante con agua como indicado en el envase del producto descalcificante y verter la mezcla en el depósito; introducir el depósito en la máquina.
- **(Fig.4B)** - Encender la máquina pulsando el interruptor general (2).
- **(Fig.5)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- Abrir el mando (7) y pulsar el botón (4) para retirar a intervalos (una taza cada vez) todo el líquido descalcificante presente en el depósito; pulsar nuevamente el botón café (4) para detener el suministro y cerrar el mando vapor (7).
- **(Fig.4B)** - Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina a través del interruptor general (2), para que el líquido descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.
- **(Fig.2)** - Una vez consumido el líquido descalcificante, extraer el depósito de agua, aclararlo y llenarlo con agua potable fresca.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Colocar nuevamente el depósito en la máquina. Abrir el mando (7) y pulsar el botón (4) para vaciar 2/3 del agua; pulsar nuevamente el botón café (4) y cerrar el mando vapor (7) en el sentido de las agujas del reloj para detener el suministro.
- Dejar calentar la máquina y vaciar el contenido residual del depósito de agua como ya explicado.


Si se usa un producto distinto del aconsejado, se recomienda respetar siempre las instrucciones del fabricante indicadas en el envase del producto descalcificante.

11 ELIMINACIÓN DEL APARATO

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El simbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria acurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para abtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Español

Avería	Posibles causas	Solución
La máquina no se enciende	Máquina no conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
La bomba es muy ruidosa.	Falta agua en el depósito	Llenar con agua (apartado 4.4).
El café sale frío.	El piloto luminoso temperatura (5) estaba apagado cuando se ha pulsado el botón (4).	Esperar a que el piloto luminoso se encienda.
	No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento (cap. 5).	Precalentar el portafiltro.
	Tazas frías.	Precalentar las tazas con agua caliente.
No se forma la crema de la leche. No es posible preparar el capuchino.	Leche no adecuada: leche en polvo, leche desnatada.	Utilizar leche entera.
	Pannarello sucio.	Limpiar el pannarello como se describe en el Cap.9.
	No hay más vapor en la caldera.	Cargar el circuito (apartado 4.5) y repetir las operaciones descritas en el Cap. 8.
El café sale muy rápido y no se forma la crema.	Hay muy poco café en el portafiltro.	Añadir café (cap. 5).
	Molido demasiado grueso.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café viejo o no adecuado.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Pastilla de café vieja o inadecuada.	Cambiar la pastilla de café usada.
El café no sale o bien sale en gotas.	Falta agua.	Llenar con agua (apartado 4.4).
	Molido demasiado fino.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café comprimido en el portafiltro.	Mover el café molido.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café en el portafiltro.
	Mando (7) abierto.	Cerrar el mando (7).
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (cap.10).
	Filtro del portafiltro obstruido.	Limpiar el filtro (cap.9).
	Pastilla de café inadecuada.	Cambiar el tipo de pastilla de café.
El café sale fuera de los bordes del portafiltro.	Portafiltro colocado de forma incorrecta en el grupo de café.	Colocar el portafiltro de forma correcta (cap.5).
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde del portafiltro.
	Pastilla de café colocada de forma incorrecta.	Colocar la pastilla de café correctamente de manera que no salga del portafiltro.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café utilizando la cuchara dosificadora.

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
2006/95 CE, 2004/108 CE,
1992/31 CE, 1993/68 CE

Nosotros, la empresa :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto :

MÁQUINA DE CAFÉ
TIPO : SIN 24XN

al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes normas :

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Requisitos generales
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-15
  Requisitos particulares para aparatos para calentar líquidos
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos
  Técnicas de ensayo y de medida EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad.
  Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conforme a lo establecido en las directivas :
73/23 CE, 89/336 CE, 92/31 CE, 93/68 CE.

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani

Español

1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de 1 ou 2 chávenas de café expresso e é equipada com um tubo orientável para a distribuição de vapor e água quente. Os comandos na parte superior do aparelho são marcados com símbolos de fácil interpretação.
A máquina foi projectada para um uso doméstico e não está indicada para um funcionamento contínuo de tipo profissional.



Atenção. Não assumimos qualquer responsabilidade para danos eventuais em caso de:

- **Utilização errada e não conforme com os alvos previstos;**
- **Consertos não realizados em centros de assistência autorizados;**
- **Alteração do cabo de alimentação;**
- **Alteração de qualquer componente da máquina;**
- **Utilização de peças sobressalentes e acessórios não originais;**
- **Falta de descalcificação e armazenagem em lugares com temperatura abaixo de 0°C.**

Estes casos invalidarão a garantia.

1.1 Para facilitar a leitura



O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do utilizador. Siga escrupulosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

A referência a ilustrações, partes do aparelho ou elementos de comando, etc. é indicada com números ou letras; neste caso consulte a ilustração.



Este símbolo evidencia as informações a ter em conta, para uma melhor utilização da máquina.

As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se nas primeiras páginas do manual. Consulte estas páginas durante a leitura das instruções de uso.

1.2 Utilização destas instruções de uso

Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e anexe-as à máquina de café se por acaso uma outra pessoa precisar utilizá-la.
Para mais informações ou no caso de problemas contacte os centros de assistência autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características técnicas do produto.

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões (c x a x p) (mm)	220 x 300 x 270
Peso	4 kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Na parte superior
Porta-filtro	Crema
Pannarello	Especial para cappuccinos
Reservatório de água	1 litro - Extraível
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Aço Inox
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão da caldeira Termóstato com rearmo manual

3 NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca ponha em contacto com água as partes sob tensão: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca dirija o jacto de vapor ou a água quente para as partes do corpo, toque com cuidado no tubo de vapor/água quente: perigo de queimaduras!

Destino de uso

A máquina de café está prevista exclusivamente para a utilização doméstica. É proibido realizar alterações técnicas e qualquer utilização ilícita, por causa dos riscos que podem comportar! O aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que não estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam

ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.

Alimentação de corrente

Ligue a máquina de café só numa tomada de corrente adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta do aparelho.

Cabo de alimentação

Nunca use a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes. Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, acima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.
Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo. Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas.
Não deixe pender o cabo de alimentação de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas

Certifique-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina de café.
As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso dos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor e/ou água quente. Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.
Nunca tire o porta-filtro “Crema” durante a distribuição do café.
Durante a fase de aquecimento podem sair gotas de água quente do grupo de distribuição do café.

Colocação

Coloque a máquina de café num lugar seguro, onde ninguém possa virá-la ou ferir-se por causa da própria máquina.
Água quente ou vapor poderiam sair: **perigo de queimaduras!**
Não deixe a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina.
Não use a máquina de café em lugar aberto.
Não coloque a máquina acima de superfícies muito quentes e perto de chamas vivas para evitar que a carcaça funda ou de qualquer maneira se danifique.

Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar todas as teclas e desligar após a ficha da tomada de corrente.
Além disso, aguarde a máquina se arrefecer.
Nunca mergulhe a máquina na água!
É severamente proibido realizar intervenções no interior da máquina.
Não utilize para fins alimentares a água que restou no reservatório por alguns dias, lave o reservatório e encha-o com água fresca potável.

Espaço para o uso e a manutenção

Para um correcto e bom funcionamento da máquina de café aconselha-se a:

- Escolher uma superfície de apoio bem nivelada;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma tomada de corrente facilmente acessível;
- Prever uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura A.

Custódia da máquina

Quando a máquina ficar inutilizada por um período prolongado, desligue a máquina e tire a ficha da tomada. Guarde-a em lugar seco e fora do alcance das crianças. Proteja-a contra o pó e a sujeira.

Consertos / Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeito de defeito após uma queda, desligue logo a ficha da tomada. Nunca ponha a funcionar uma máquina defeituosa. Só os Centros de Assistência Autorizados poderão realizar intervenções e consertos. No caso de intervenções não realizadas correctamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade para danos eventuais.

Anti-incêndio

No caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO_2). Não utilize água ou extintores de pó.

Legenda componentes da máquina (Pág.2)

1 Reservatório de água
2 Interruptor geral
3 Indicador luminoso de máquina ligada
4 Interruptor do café
5 Indicador luminoso de máquina pronta
6 Interruptor do vapor
7 Botão da torneira água quente/vapor
8 Grupo de distribuição de café
9 Tubo de vapor (pannarello)
10 Cabo de alimentação
11 Reservatório de recuperação da água + grelha
12 Indicador reservatório cheio
13 Placa de apoio para chávenas
14 Porta-filtro "Crema"
15 Filtro para café moído
(único para a distribuição de 1 ou 2 cafés)
16 Medidor para café moído
17 Adaptador para pastilhas
18 Filtro para pastilhas

4 INSTALAÇÃO

Para a sua segurança e a de terceiros, siga escrupulosamente as "Normas de segurança" indicadas no cap. 3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Aconselha-se a conservá-la para um eventual futuro transporte.

4.2 Advertências para a Instalação

Antes de instalar a máquina, siga as seguintes indicações de segurança:

- coloque a máquina num lugar seguro;
- certifique-se de que as crianças não têm a possibilidade de brincar com a máquina;
- não coloque a máquina acima de superfícies muito quentes ou perto de chamas vivas.

A máquina de café agora está pronta para ser ligada à rede eléctrica.

4.3 Ligar a máquina



A corrente eléctrica pode ser perigosa! Por conseguinte, siga sempre escrupulosamente as normas de segurança. Nunca utilize cabos defeituosos! Os cabos e as fichas defeituosas devem ser substituídas imediatamente pelos Centros de Assistência Autorizados.

A tensão do aparelho foi ajustada na fábrica. Certifique-se de que a tensão de rede corresponde às indicações indicadas na plaqueta de identificação posicionada no fundo do aparelho.

- Verifique que o interruptor geral (2) não esteja pressionado antes de ligar a máquina à rede eléctrica.
- **(Fig.4A)** - Introduza a ficha na tomada de corrente na parte traseira da máquina.
- Introduza a ficha da outra extremidade do cabo numa tomada de corrente de parede de tensão adequada.

4.4 Reservatório de água

- **(Fig.1)** - Retire o reservatório de água (1); não danifique o tubo de aspiração da água.
- **(Fig.2)** - Enxagúe-o e encha-o com água fresca potável evitando introduzir uma quantidade excessiva.
- **(Fig.3)** - Recoloque o reservatório no lugar e volte a posicionar o tubo, retirado anteriormente.



Introduza no reservatório sempre e só água fresca potável sem gás. Água quente e também outros líquidos podem danificar o reservatório. Não ponha a funcionar a máquina sem água: certifique-se de que há suficiente água dentro do reservatório.

4.5 Carregamento do circuito

Antes de cada colocação em funcionamento, se a máquina não for utilizada por muito tempo e depois de ter esgotado a água, recarregue o circuito da máquina.

- **(Fig.4B)** - Pressione o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) iluminar-se-á.
- **(Fig.5)** - Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor. Abra o botão (7) "água quente/vapor" rodando-o no sentido anti-horário.
- **(Fig.6)** - Pressione o interruptor do café (4).
- Aguarde sair um jacto regular de água do tubo de vapor (Pannarello).
- Pressione novamente o interruptor do café (4). Feche o botão (7) "água quente/vapor" rodando-o no sentido horário **(Fig.7)**. Remova o recipiente.

Agora a máquina está pronta para a distribuição de café e vapor; consulte os capítulos que dizem respeito aos detalhes de funcionamento.

5 DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ

Atenção! Durante a distribuição do café é proibido desligar o porta-filtro "Crema" rodando-o manualmente no sentido horário. Perigo de queimaduras.

- Durante esta operação o indicador luminoso de máquina pronta (5) poderá acender-se e apagar-se; este funcionamento deve ser considerado normal e não uma anomalia.
- Antes do uso, certifique-se de que a torneira (7) "água quente / vapor" está encerrada e que o reservatório da água da máquina contém uma quantidade suficiente de água.
- **(Fig.4B)** - Ligue a máquina, se esta não estiver activa, com o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) iluminar-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso de máquina pronta (5) se acender, agora a máquina está pronta para distribuir o café.

5.1 Com café moído

- **(Fig.8A)** - Introduza o filtro (15) no porta-filtro "Crema" (14).
- **(Fig.10)** - Introduza o porta-filtro debaixo do grupo de distribuição (8).

- **(Fig.11)** - Rode o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se. Solte a pega do porta-filtro “Crema”, a própria pega rodará levemente à esquerda. Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro.
- **(Fig.13)** - Pré-aqueça o porta-filtro “Crema” pressionando o interruptor do café (4) a água começará a sair do porta-filtro “Crema” (esta operação é necessária apenas para o primeiro café).
- Depois de ter feito escorrer 50cc de água pressione novamente o interruptor do café (4) para parar a distribuição de água quente.
- **(Fig.15)** - Tire o porta-filtro da máquina, rodando-o de direita para esquerda e deite fora a água residual. Graças ao especial porta-filtro (14) fornecido com a máquina, não precisa trocar o filtro para obter um ou dois cafés.
- **(Fig.8B)** - Deite 1 ou 2 medidores cheios até à borda de café moído no filtro para obter um ou dois cafés; limpe os resíduos de café da borda do porta-filtro.
- **(Fig.10)** - Introduza o porta-filtro (14) debaixo do grupo de distribuição (8)
- **(Fig.11)** - Rode o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- **(Fig.12)** - Pegue **1 ou 2 chávenas pré-aquecidas** e coloque-as debaixo do porta-filtro “Crema”; certifique-se de que estão colocadas correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- **(Fig.13)** - Pressione a tecla café (4).
- Depois de atingida a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla café (4) para parar a distribuição do café e retire as chávenas com o café **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - No fim da distribuição aguarde uns segundos, extraia o porta-filtro “Crema” e elimine as borras.

Obs.: no porta-filtro fica uma pequena quantidade de água; isto é normal e é devido às características do porta-filtro.

Nota para a limpeza: mantenha limpo o filtro do porta-filtro “Crema” extraindo-o da própria sede e lavando-o com água potável (Fig.16).

5.2 Com café em pastilhas

- **(Fig.8A)** - Tire o filtro para o café moído (15) do porta-filtro "Crema" (14) puxando-o para cima.
- **(Fig.9)** - Introduza o adaptador para as pastilhas (17), com a parte convexa para baixo, no porta-filtro “Crema” (14); introduza após também o filtro (18).
- **(Fig.10)** - Introduza o porta-filtro “Crema” debaixo do grupo de distribuição (8).
- **(Fig.11)** - Rode o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- Solte a pega do porta-filtro “Crema”. Um sistema automático, agora mova levemente a pega para esquerda. Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro “Crema”.
- **(Fig.13)** - Pré-aqueça o porta-filtro “Crema” pressionando o interruptor do café (4) a água começará a sair do porta-filtro “Crema” (esta operação é necessária apenas para o primeiro café).
- Depois de ter feito escorrer 50cc de água pressione novamente o interruptor do café (4) para parar a distribuição de água quente.
- **(Fig.15)** - Tire o porta-filtro “Crema” da máquina rodando-o de direita para esquerda e esvazie a água restante.
- Introduza a pastilha no porta-filtro; certifique-se de que o papel da pastilha não sai do porta-filtro.
- **(Fig.10)** - Introduza o porta-filtro “Crema” debaixo do grupo de distribuição (8).
- **(Fig.11)** - Rode o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- **(Fig.12)** - Pegue **1 chávena pré-aquecida** e posicione-a debaixo do porta-filtro; certifique-se de que está colocada correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- **(Fig.13)** - Pressione a tecla café (4).
- Quando atingir a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla café (4) para parar a distribuição do café e pegue a chávena com o café **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - No fim da distribuição aguarde uns segundos, retire o porta-filtro e elimine a pastilha utilizada.

Nota para a limpeza: mantenha limpo o filtro do porta-filtro “Crema” extraindo-o da própria sede e lavando-o com água potável (Fig.16).

6 ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ - SUGESTÕES

Em linhas gerais é possível utilizar todos os tipos de café existentes à venda. Todavia, o café é um produto natural e o seu gosto muda conforme a origem e a mistura; é preferível portanto experimentar vários tipos de café, para encontrar o que satisfaz da melhor maneira os gostos pessoais.
Para um resultado melhor, aconselha-se a utilizar misturas preparadas expressamente para máquinas de café expresso. O café deveria sair sempre regularmente do porta-filtro pressurizado, sem gotejar.
A velocidade de saída do café pode ser modificada mudando levemente a dose de café no filtro e/ou utilizando um café com um grau de moagem diferente.
Para obter um resultado melhor na chávena e para facilitar a limpeza e a preparação, a Saeco aconselha a utilizar café em pastilhas monodose marcadas ESE.



Portugal



ANTES DE REALIZAR QUALQUER OPERAÇÃO RELATIVA À DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR OU DA ÁGUA QUENTE, CERTIFIQUE-SE DE QUE O TUBO DE VAPOR ("PANNARELLO") ESTÁ ORIENTADO ACIMA DA BANDEJA DE LIMPEZA.

7 ÁGUA QUENTE



Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- **(Fig.4B)** - Ligue a máquina, se esta não estiver activa, com o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) iluminar-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso (5) se acender.
- **(Fig.17)** - Coloque um recipiente ou um copo (chá) debaixo do tubo de vapor (pannarello). Abra a torneira (7).
- **(Fig.18)** - Pressione a tecla café (4).
- Depois de distribuída a quantidade desejada de água quente, pressione novamente a tecla café (4).
- **(Fig.19)** - Feche a torneira (7); retire o recipiente com a água quente.

8 VAPOR / CAPPUCCINO



Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- **(Fig.4B)** - Ligue a máquina, se esta não estiver activa, com o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) iluminar-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso (5) se acender.
- **(Fig.20)** - Pressione o interruptor do vapor (6). O indicador luminoso de máquina pronta (5) apagar-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso (5) se acender de novo; neste ponto a máquina está pronta para distribuir o vapor.
- **(Fig.17)** - Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor e abra o botão (7) por alguns segundos de modo a água residual sair do tubo de vapor (pannarello); em breve começará a sair apenas vapor.
- **(Fig.19)** - Feche o botão (7) e retire o recipiente.
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.



Para garantir um resultado melhor utilize leite frio.

- **(Fig.21)** - Mergulhe o tubo de vapor no leite e abra o botão (7); rode lentamente o recipiente de baixo para cima para tornar uniforme o aquecimento.
- **(Fig.22)** - Depois de terminada a preparação, feche a torneira (7); retire a chávena com o leite batido.
- **(Fig.20)** - Pressione novamente o interruptor do vapor (6).
- Providencie o carregamento do circuito descrito no par.4.5 para tornar operativa a máquina.



É possível utilizar o mesmo sistema para aquecer outras bebidas.

- **(Fig.23)** - Depois desta operação, limpe o tubo de vapor com um pano molhado.

9 LIMPEZA

A manutenção e a limpeza podem ser realizadas só quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.

- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize álcool etílico, solventes e/ou agentes químicos agressivos.
- Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água e a enchê-lo com água fresca.
- **(Fig.23)** - Depois de aquecido o leite, retire uma pequena quantidade de água quente para limpar o tubo; use um pano húmido para limpá-lo externamente.
- **(Fig.24)** - Esvazie e lave diariamente a bandeja de limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- **(Fig.16)** - Para a limpeza do porta-filtro "Crema" proceda como em seguida:
  - Retire o filtro, lave-o cuidadosamente com água quente.
  - Lave o interior do porta-filtro "Crema".
- Não seque a máquina e/ou seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.

10 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; a descalcificação torna-se necessária a cada 3-4 meses de utilização da máquina e/ou quando houver uma redução da capacidade da água.



Se quiser realizá-la pessoalmente, será possível utilizar um produto descalcificante para máquinas de café de tipo não tóxico e/ou não nocivo, fácil de se encontrar à venda. Aconselha-se a utilizar o descalcificante da Saeco.



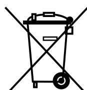
Atenção! Nunca utilize o vinagre como descalcificante.

- Tire e esvazie o reservatório de água.
- **(Fig.2)** - Misture o descalcificante com água como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório de água; introduza o reservatório na máquina.
- **(Fig.4B)** - Ligue a máquina pressionando o interruptor geral (2).
- **(Fig.5)** - Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- Abra o botão (7) e pressione o interruptor (4) para retirar a intervalos (uma chávena de cada vez) todo o descalcificante contido no reservatório; para parar a distribuição pressione de novo o interruptor do café (4) e feche o botão de vapor (7).
- **(Fig.4B)** - Durante cada intervalo deixe agir o descalcificante durante cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina através do interruptor geral (2). Esvazie o recipiente.
- **(Fig.2)** - Depois de terminada a solução descalcificante, retire o reservatório de água, enxagúe-o e encha-o com água fresca potável.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Reintroduza o reservatório na máquina; abra o botão (7) e pressione o interruptor (4) para esvaziar 2/3 de água; para parar a distribuição pressione de novo o interruptor do café (4) e feche o botão de vapor (7) no sentido horário.
- Deixe aquecer a máquina e deite fora o conteúdo residual do reservatório de água procedendo como mostrado anteriormente.

i Se for utilizado um produto diferente daquele recomendado, aconselha-se a respeitar de qualquer maneira as instruções do fabricante indicadas na embalagem do produto descalcificante.

11 DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo  impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

Avaria	Causas possíveis	Solução
A máquina não se liga.	Máquina não ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
A bomba faz muito ruído	Falta a água no reservatório	Reabasteça com água (par.4.4).
O café sai muito frio	O indicador luminoso de temperatura pronta (5) estava apagado quando foi pressionado o interruptor (4).	Aguarde o indicador luminoso se acender.
	Porta-filtro não introduzido para o pré-aquecimento (cap. 5).	Pré-aqueça o porta-filtro.
	Chávenas frias.	Pré-aqueça as chávenas com água quente.
Não é possível obter a espuma do leite. Não é possível preparar um cappuccino.	Leite inapropriado: leite em pó, leite magro.	Utilize leite inteiro.
	Pannarello sujo.	Limpe o pannarello como descrito no Cap.9.
	Não há mais vapor na caldeira.	Recarregue o circuito (par. 4.5) e repita as operações descritas no Cap.8.
O café sai muito rápido, não é possível obter a espuma.	Pouco café no porta-filtro.	Adicione café (cap. 5).
	Moagem demasiado grossa.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café velho ou inapropriado.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Pastilha velha ou inapropriada.	Troque a pastilha utilizada.
O café não sai ou sai só às pingas.	Falta de água.	Reabasteça com água (par.4.4).
	Moagem demasiado fina.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café comprimido no porta-filtro.	Mexa o café moído.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café no porta-filtro.
	Botão (7) aberto.	Feche o botão (7).
	Máquina calcificada.	Descalcifique a máquina (cap.10).
	Filtro entupido no porta-filtro.	Limpe o filtro (cap.9).
	Pastilha inapropriada.	Mude o tipo de pastilha.
O café jorra das bordas.	Porta-filtro introduzido não correctamente no grupo de distribuição do café.	Introduza correctamente o porta-filtro (cap.5).
	Borda superior do porta-filtro suja.	Limpe a borda do porta-filtro.
	Pastilha introduzida de modo errado.	Introduza correctamente a pastilha de modo a não sair do porta-filtro.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café utilizando o medidor.

Para as avarias não incluídas na tabela acima indicada ou problemas não resolvidos, contacte um centro de assistência.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
CE 2006/95, CE 2004/108,
CE 1992/31, CE 1993/68

Nós :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declaramos sob nossa inteira responsabilidade que o produto :

MÁQUINA DE CAFÉ
TIPO : SIN 24XN

a que se refere esta declaração está conforme com as seguintes normas :

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 1: Regras gerais
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15
  Regras particulares para aparelhos de aquecimento de líquidos
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Aparelhos electrodomésticos e análogos. Campos electromagnéticos
  Métodos para avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Requisitos para electrodomésticos, ferramentas eléctricas e dispositivos similares - Parte 1: Emissão
  Norma de família de produto - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Limites - Secção 2 : Limites para emissões de corrente harmónicas (corrente de entrada do equipamento até 16A, inclusive, por fase) -
  EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações de tensão e tremulação em sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até 16 A, inclusive.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisitos para aparelhos electrodomésticos, ferramentas portáteis e aparelhos eléctricos análogos .
  Norma de família de produto EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

segundo as disposições das directivas :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Portugal

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani

1 ALGEMEEN

De koffiemachine is geschikt voor het zetten van 1 of 2 kopjes espresso en is voorzien van een zwenkbaar stoom- en heetwaterpijpje. De symbolen op de bedieningsknoppen boven op het apparaat zijn gemakkelijk te begrijpen.
De machine is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor continu professioneel gebruik.



Let op. In de volgende gevallen wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard:

- **Verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;**
- **Reparaties die niet zijn uitgevoerd door erkende servicecentra;**
- **Onklaar gemaakte voedingskabel;**
- **Onklaar gemaakte componenten van de machine;**
- **Gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires;**
- **Wanneer het apparaat niet is ontkalkt en bij opslag in ruimten met temperaturen onder de 0°C.**

In deze gevallen vervalt de garantie.

1.1 Voor een gemakkelijke raadpleging



De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke instructies aan die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houd u strikt aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te voorkomen!

Verwijzingen naar illustraties, delen van het apparaat of bedieningselementen, enz. bestaan uit cijfers of letters; in dit geval wordt verwezen naar de illustratie.



Dit symbool geeft informatie aan waarmee men in het bijzonder rekening moet houden voor een beter gebruik van de machine.

De illustraties die met de tekst overeenstemmen, bevinden zich op de eerste pagina's van de handleiding. Raadpleeg deze pagina's tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing.

1.2 Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats en houd hem bij de koffiemachine in geval van gebruik door anderen.
Neem voor nadere informatie of bij problemen contact op met één van de erkende servicecentra.

2 TECHNISCHE GEGEVENS

De constructeur behoudt zich het recht voor om de technische eigenschappen van het product te wijzigen.

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding	Zie plaatje op het apparaat
Materiaal behuizing	Thermoplastisch
Afmetingen (l x h x d) (mm)	220 x 300 x 270
Gewicht	4 kg
Kabellengte	1,2 m
Bedieningspaneel	Op de bovenkant
Filterhouder	Crema
Pannarello	Speciaal voor cappuccino's
Waterreservoir	1 liter - Uitneembaar
Pompdruk	15 bar
Waterketel	Inox
Veiligheidsinrichtingen	Veiligheidsventiel waterketeldruk Thermostaat met handmatige inschakeling

3 VEILIGHEIDSNORMEN



Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: kortsluitingsgevaar! De hete stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen. Wees voorzichtig bij het aanraken van het stoom-/heetwaterpijpje: gevaar voor brandwonden!

Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fisieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en

van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.

Stroomvoeding

Sluit de koffiemachine alleen aan op een geschikt stopcontact. De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld.

Voedingskabel

Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is. Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door zijn klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie.
Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak het niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

Bescherming van andere personen

Verzeker u ervan dat kinderen niet de mogelijkheid hebben om met het koffieapparaat te spelen.
Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

Verbrandingsgevaar!

Richt de hete stoom- en/of waterstraal nooit op uzelf of op anderen. Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.
Verwijder de “Crema” filterhouder nooit terwijl de koffie uit het apparaat stroomt.
Tijdens het opwarmen kan warm water uit de centrale koffie-unit druppelen.

Plaatsing

Zet de koffiemachine op een veilige plek waar niemand het kan omstoten of zich eraan kan verwonden.
Er kan heet water of stoom uitkomen: **gevaar voor brandwonden!**
Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd.
Gebruik de koffiemachine niet buiten.
Zet de machine niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

Reiniging

Alvorens het apparaat schoon te maken, moeten alle toetsen worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
Wacht dan tot de machine is afgekoeld.
Dompel het apparaat nooit onder in water!
Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.
Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.

Ruimte voor gebruik en onderhoud

Voor een correcte en goede werking van de koffiemachine wordt het volgende aanbevolen:
- Kies een vlakke ondergrond;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische omgeving met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- Zorg ervoor dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals op de afbeelding is aangegeven afbeelding A.

Opslag van de machine

Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact, wanneer de machine langere tijd niet wordt gebruikt. Bewaar de machine in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet de machine nooit in werking als deze defect is. Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren. Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

Brandbestrijding

Gebruik in geval van brand koolzuurblussers (CO_2).
Gebruik geen water of poederblussers.

Legenda machineonderdelen (Pag.2)

1 Waterreservoir
2 Hoofdschakelaar
3 Controlelampje apparaat aan
4 Koffieschakelaar
5 Controlelampje ‘klaar voor gebruik’
6 Stoomschakelaar
7 Kraanknop heet water/stoom
8 Centrale koffie-unit
9 Stoompijpje (pannarello)
10 Voedingskabel
11 Wateropvangbakje + rooster
12 Bakje vol indicator
13 Plaats voor koffiekopjes
14 "Crema" filterhouder
15 Filter voor gemalen koffie (dezelfde voor de afgifte van 1 of 2 kopjes koffie)
16 Maatlepel voor gemalen koffie
17 Houder voor servings
18 Filter voor servings

4 INSTALLATIE

Houd u voor uw eigen veiligheid en die van anderen strikt aan de "Veiligheidsvoorschriften" in hst. 3.

4.1 Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen. Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

4.2 Waarschuwingen m.b.t. de installatie

Houd u aan de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u het apparaat installeert:
- zet het apparaat op een veilige plek;
- verzeker u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen;
- zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken of in de buurt van open vuur.

De koffiemachine mag nu op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

4.3 Aansluiting van de machine



Elektrische stroom kan gevaarlijk zijn! Houd u daarom altijd strikt aan de veiligheidsvoorschriften. Gebruik nooit defecte kabels! Defecte kabels en stekkers moeten onmiddellijk door erkende servicecentra worden vervangen.

De spanning van het apparaat is in de fabriek ingesteld. Controleer of de netspanning overeenstemt met de aanwijzingen op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.
- Controleer of de hoofdschakelaar (2) niet is ingedrukt, voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.
- **(Afb.4A)** - Plaats de stekker in het contact aan de achterkant van het apparaat.
- Steek het andere uiteinde van de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.

4.4 Waterreservoir

- **(Afb.1)** - Neem het waterreservoir (1) weg; let op dat het wateraanzuigbuisje niet wordt beschadigd.
- **(Afb.2)** - Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater zonder het te vol te maken.
- **(Afb.3)** - Zet het reservoir weer op zijn plaats en steek het eerder weggehaalde buisje er weer in.



Vul het reservoir altijd en alleen met vers drinkwater zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.

4.5 Vullen van het circuit

Nadat het apparaat lange tijd niet gebruikt is en het water verbruikt is, moet het circuit van het apparaat worden gevuld, voordat het apparaat wordt ingeschakeld.

- **(Afb.4B)** - Druk op de hoofdschakelaar (2), het controlelampje (3) zal gaan branden.
- **(Afb.5)** - Plaats een bak onder het stoompijpje. Draai de heetwater-/stoomknop (7) linksom open.
- **(Afb.6)** - Druk op de koffieschakelaar (4).
- Wacht tot uit het stoompijpje (pannarello) een gelijkmatige waterstraal stroomt.
- Druk opnieuw op de koffieschakelaar (4). Draai de heetwater-/stoomknop (7) rechtsom dicht **(Afb.7)**. Verwijder de bak.

De machine is nu gereed voor de afgifte van koffie en stoom; zie de desbetreffende hoofdstukken voor meer informatie over de werking ervan.

5 KOFFIEAFGIFTE



Let op! Tijdens de koffieafgifte mag de "Crema" filterhouder niet worden verwijderd door hem met de hand rechtsom te draaien. Verbrandingsgevaar.

- Tijdens de afgifte kan het controlelampje ‘klaar voor gebruik (5) aan en uit gaan; dit is normaal en geen storing.
- Controleer voor gebruik of de heetwater-/stoomknop (7) dicht gedraaid is en of het waterreservoir van het apparaat voldoende water bevat.
- **(Afb.4B)** - Schakel de uitgeschakelde machine in met de hoofdschakelaar (2). Het controlelampje (3) zal gaan branden.
- Wacht totdat het controlelampje ‘klaar voor gebruik (5) gaat branden. Nu is de machine klaar voor de koffieafgifte.

5.1 Met gemalen koffie

- **(Afb.8A)** - Plaats het filter (15) in de “Crema” filterhouder (14).
- **(Afb.10)** - Breng de filterhouder van onderen in de centrale unit (8) aan.
- **(Afb.11)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd. Laat het handvat van de “Crema” filterhouder los, het handvat draait lichtjes naar links. Deze beweging garandeert een perfecte werking van

de filterhouder.

- **(Afb.13)** - Verwarm de “Crema” filterhouder voor. Als op de koffieschakelaar (4) wordt gedrukt, stroomt het water uit de “Crema” filterhouder (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- Laat 50cc water uit het apparaat stromen en druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) om de afgifte van warm water te stoppen.
- **(Afb.15)** - Haal de filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en gooi het restwater weg. Met de speciale filterhouder (14) waarmee de machine is uitgerust, hoeft het filter niet te worden verwisseld om één of twee kopjes koffie te verkrijgen.
- **(Afb.8B)** - Doe 1 of 2 afgestreken maatlepels gemalen koffie in het filter om één of twee kopjes koffie te bereiden; ontdoe de rand van de filterhouder van de koffieresten.
- **(Afb.10)** - Breng de filterhouder (14) van onderen in de centrale unit (8) aan.
- **(Afb.11)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- **(Afb.12)** - Neem **1 of 2 voorverwarmde kopjes** en zet ze onder de onder “Crema” filterhouder; controleer of ze correct onder de gaten zijn geplaatst waar de koffie uitstroomt.
- **(Afb.13)** - Druk op de koffietoets (4).
- Druk bij de gewenste hoeveelheid koffie opnieuw op de koffietoets (4) om de afgifte van de koffie te stoppen en neem de kopjes koffie weg **(Afb.14)**.
- **(Afb.15)** - Wacht enkele seconden na het beëindigen van de afgifte, neem de “Crema” filterhouder weg en gooi het koffiedik weg.

i **Opgelet: in de filterhouder blijft er een kleine hoeveelheid water over; dit is normaal en is te wijten aan de eigenschappen van de filterhouder zelf.**

i **Opmerking voor de reiniging: houd het filter van de “Crema” filterhouder schoon door hem uit de houder te halen en met drinkwater te wassen (Afb.16).**

5.2 Met koffiepads

- **(Afb.8A)** - Haal het filter voor gemalen koffie (15) uit de "Crema" filterhouder (14) door hem omhoog te trekken.
- **(Afb.9)** - Plaats de houder voor koffiepads (17) met de bolle kant naar beneden in de “Crema” filterhouder (14); plaats daarna ook het filter (18).
- **(Afb.10)** - Breng de “Crema” filterhouder van onderen in de centrale unit (8) aan.
- **(Afb.11)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- Laat het handvat van de "Crema" filterhouder los. Een automatisch systeem brengt het handvat nu iets naar links terug.
  Deze beweging garandeert een perfecte werking van de “Crema” filterhouder.
- **(Afb.13)** - Verwarm de “Crema” filterhouder voor. Als op de koffieschakelaar (4) wordt gedrukt, stroomt het water uit de “Crema” filterhouder (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- Laat 50cc water uit het apparaat stromen en druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) om de afgifte van warm water te stoppen.
- **(Afb.15)** - Haal de “Crema” filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en gooi het restwater weg.
- Plaats de koffiepad in de filterhouder; controleer of het papier van de koffiepad niet uit de filterhouder steekt.
- **(Afb.10)** - Breng de “Crema” filterhouder van onderen in de centrale unit (8) aan.
- **(Afb.11)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- **(Afb.12)** - Neem **1 voorverwarmd kopje** en zet het onder de filterhouder; controleer of het correct onder de gaten is geplaatst waar de koffie uitstroomt.
- **(Afb.13)** - Druk op de koffietoets (4).
- Druk bij de gewenste hoeveelheid koffie opnieuw op de koffietoets (4) om de afgifte te stoppen en neem het kopje koffie weg **(Afb.14)**.
- **(Afb.15)** - Wacht na de afgifte enkele seconden, neem de filterhouder weg en gooi de gebruikte koffiepad weg.

i **Opmerking voor de reiniging: houd het filter van de “Crema” filterhouder schoon door hem uit de houder te halen en met drinkwater te wassen (Afb.16).**

6 KEUZE VAN DE KOFFIE - ADVIEZEN

In principe kunnen alle in de handel verkrijgbare koffiesoorten worden gebruikt. Koffie is echter een natuurlijk product en de smaak ervan verandert naar gelang de herkomst en de melange; het verdient dus de voorkeur om verschillende soorten te proberen om het type koffie te vinden dat het meest naar uw smaak is. Toch wordt er voor een beter resultaat aangeraden om melanges te gebruiken die speciaal gemaakt zijn voor espressomachines. De koffie moet gelijkmatig uit de onder druk staande filterhouder stromen zonder te druppelen.
De uitloopsnelheid van de koffie kan worden gewijzigd door de koffiedosis in het filter iets te veranderen en/of door koffie met een andere maalfijnheid te gebruiken.
Saeco raadt het gebruik van per stuk verpakte ESE koffiepads aan om een beter resultaat in het kopje te krijgen en om de reiniging en de bereiding te vergemakkelijken.



Nederlands

CONTROLEER OF HET STOOMPIJPJE (PANNARELLO) OP HET WATEROPVANGBAKJE IS GERICHT, VOORDAT U STOOM OF HEET WATER UIT HET APPARAAT LAAT KOMEN.

7 WARM WATER

Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.

- **(Afb.4B)** - Schakel de uitgeschakelde machine in met de hoofdschakelaar (2). Het controlelampje (3) gaat branden.
- Wacht tot het controlelampje (5) gaat branden.
- **(Afb.17)** - Zet een bak of een theeglas onder het stoompijpje (pannarello). Open het kraantje (7).
- **(Afb.18)** - Druk op de koffietoets (4).
- Wanneer de gewenste hoeveelheid warm water verkregen is, druk opnieuw op de toets (4).
- **(Afb.19)** - Draai het kraantje (7) dicht; neem de bak met warm water weg.

8 STOOM / CAPPUCCINO

Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.

- **(Afb.4B)** - Schakel de uitgeschakelde machine in met de hoofdschakelaar (2). Het controlelampje (3) zal gaan branden.
- Wacht tot het controlelampje (5) gaat branden.
- **(Afb.20)** - Druk op de stoomschakelaar (6). Het controlelampje ‘klaar voor gebruik’ (5) gaat uit.
- Wacht totdat het controlelampje ‘klaar voor gebruik (5) weer gaat branden. Nu is de machine klaar voor de stoomafgifte.
- **(Afb.17)** - Plaats een bak onder het stoompijpje en draai de heetwater-/stoomknop (7) even open, zodat het restwater uit het stoompijpje (pannarello) kan lopen; na korte tijd komt er alleen stoom uit.
- **(Afb.19)** - Draai de knop (7) dicht en neem de bak weg.
- Vul de kan die u voor de bereiding van de cappuccino wilt gebruiken voor 1/3 met koude melk.

Gebruik koude melk om een beter resultaat te verkrijgen.

- **(Afb.21)** - Steek het stoompijpje in de melk en draai de knop (7); laat de bak langzaam draaien en beweeg het van onder naar boven om gelijkmatige opwarming te verkrijgen.
- **(Afb.22)** - Wanneer de bereiding beëindigd is, draai het kraantje (7) dicht; neem de beker met de opgeschuimde melk weg.
- **(Afb.20)** - Druk opnieuw op de stoomschakelaar (6).
- Vul het circuit zoals in par. 4.5 is beschreven om de machine operatief te maken.

Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor de verwarming van andere dranken.

- **(Afb.23)** - Reinig na deze handeling het stoompijpje met een vochtige doek.

9 REINIGING

Het onderhoud en de reiniging mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.

- Dompel de machine niet onder in water en was de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen ethylalcohol, oplosmiddelen en/of agressieve chemische stoffen.
- Wij raden u aan om het waterreservoir dagelijks te reinigen en met vers water te vullen.
- **(Afb.23)** - Laat na het verwarmen van de melk een kleine hoeveelheid warm water uit het pijpje stromen om het te reinigen; neem het aan de buitenkant met een vochtige doek af.
- **(Afb.24)** - Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- **(Afb.16)** - Ga als volgt te werk om de “Crema” filterhouder schoon te maken:
  - Verwijder de filter, was deze zorgvuldig met warm water.
  - Was de binnenkant van de “Crema” filterhouder.
- Droog de machine en/of zijn componenten niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.

10 ONTKALKING

Tijdens het gebruik van het apparaat wordt kalk gevormd; de machine moet om de 3-4 maanden ontkalkt worden en/of als er minder water uit de machine stroomt.

Als u de machine zelf wilt ontkalken, kunt u een niet-giftig en/of onschadelijk ontkalkingsproduct voor koffiemachines gebruiken, dat gewoon in de handel verkrijgbaar is. Wij raden u aan het ontkalkingsmiddel van Saeco te gebruiken.

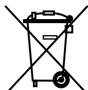
Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsmiddel.

- Verwijder en leeg het waterreservoir.
- **(Afb.2)** - Meng het ontkalkingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ontkalkingsproduct staat vermeld, en vul er het waterreservoir mee; plaats het reservoir in de machine.
- **(Afb.4B)** - Schakel de machine in door op de hoofdschakelaar (2) te drukken.
- **(Afb.5)** - Plaats een bak onder het stoompijpje.
- Draai de knop (7) open en druk op de schakelaar (4) om met tussenpozen (een beker per keer) het gehele ontkalkingsmiddel uit het reservoir te verwijderen; om de afgifte te onderbreken, druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draai de stoomknop (7) dicht.
- **(Afb.4B)** - Laat het ontkalkingsmiddel tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken. Schakel de machine hiervoor met de schakelaar (2) uit. Maak het reservoir leeg.
- **(Afb.2)** - Als de ontkalkingsoplossing op is, neemt u het waterreservoir weg, spoelt het af en vult het met vers drinkwater.
- **(Afb.3; Afb.5)** - Plaats het reservoir weer in de machine; open de knop (7) en druk op de schakelaar (4) om 2/3 van het water weg te laten lopen; druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draai de stoomknop (7) rechtsom om de afgifte te stoppen.
- Laat de machine opwarmen en leeg de resterende inhoud van het waterreservoir door te handelen zoals hierboven beschreven.

i **Als u een ander product gebruikt dan het geadviseerde product, is het hoe dan ook aanbevolen de aanwijzingen van de producent op de verpakking van het ontkalkingsproduct op te volgen.**

11 AFDANKING

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool  op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.
Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Nederlands

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De machine kan niet worden ingeschakeld.	Machine niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan.
De pomp maakt veel lawaai.	Geen water in het reservoir	Voeg water toe (par.4.4).
De koffie is te koud.	Het controlelampje temperatuur klaar (5) was gedoofd toen op de schakelaar (4) werd gedrukt	Wacht tot het controlelampje gaat branden.
	Filterhouder niet geplaatst voor voorverwarming (hst. 5).	Verwarm de filterhouder voor.
	Koude kopjes.	Warm de kopjes voor met warm water.
Er komt geen schuim. Het lukt niet om een cappuccino te bereiden.	Melk is niet geschikt: poedermelk, magere melk.	Gebruik volle melk.
	Pannarello is vuil.	Reinig de pannarello zoals beschreven in Hst.9.
	Er is geen stoom meer in de waterketel.	Laad het circuit opnieuw (par. 4.5) en herhaal de handelingen beschreven in Hst. 8.
De koffie loopt te snel over, er wordt geen schuim gevormd.	Te weinig koffie in de filterhouder.	Voeg koffie toe (hst. 5).
	Te grove maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie oud of niet geschikt.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffiepad oud of niet geschikt.	Vervang de gebruikte koffiepad.
De koffie komt niet of slechts druppelsgewijs eruit.	Geen water.	Voeg water toe (par.4.4).
	Te fijne maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie aangedrukt in de filterhouder.	Maak de gemalen koffie los.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder.
	Knop (7) open.	Draai de knop (7) dicht.
	Kalkaanslag in de machine.	Ontkalk de machine (hst.10).
	Filter in filterhouder verstopt.	Maak het filter schoon (hst.9).
	Koffiepad niet geschikt.	Gebruik een ander type koffiepad.
De koffie komt langs de rand naar buiten.	Filterhouder slecht in de centrale koffie-unit aangebracht.	Breng de filterhouder correct aan (hst.5).
	Bovenrand van filterhouder vuil.	Maak de rand van de filterhouder schoon.
	Koffiepad onjuist aangebracht.	Breng de koffiepad juist aan en zorg ervoor dat deze niet uit de filterhouder steekt.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder. Gebruik de maatlepel.

Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of als de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.

EG CONFORMITEITSVERKLARING
EG 2006/95, EG 2004/108,
EG 1992/31, EG 1993/68

Wij :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

verklaren onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:

ENKELVOUDIGE KOFFIEMACHINE
Type : SIN 24XN

waarnaar deze verklaring verwijst, voldoet aan de volgende normen:

- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Algemene eisen
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-15
  Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Veiligheid voor huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden
  Methoden voor evaluatie en meting EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen,
  elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 1
  Emissie - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
  Deel 3-2 : Limietwaarden - Limietwaarden voor de emissie van
  harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen 16 A per fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
  Deel 3-3 : Limietwaarden - Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningsschommelingen en
  flikkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom 16 A
  per fase en zonder voorwaardelijke aansluiting EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap
  en soortgelijke apparaten - Deel 2: Immuniteit - Productgroepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

volgens de bepalingen van de richtlijnen:
EG 73/23, EG 89/336, EG 92/31, EG 93/68.

Nederlands

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani

1 INFORMACJE OGÓLNE

Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania 1 lub 2 filiżanek kawy espresso, i jest on wyposażony w nastawną rurkę do przygotowywania pary i gorącej wody. Sterowania umieszczone na górnej części urządzenia są oznaczone symbolami o prostej interpretacji. Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.


Uwaga. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez:

- **Użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;**
- **Naprawy wykonane w nieautoryzowanych centrach serwisowych;**
- **Przerobienie kabla zasilającego;**
- **Przerobienie jakiejkolwiek części urządzenia;**
- **Używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów;**
- **Brak wykonania odwapnienia i przechowywanie w pomieszczeniach o temperaturze niższej niż 0°C.**

W każdym powyższym wypadku gwarancja traci swoją ważność.

1.1 Ułatwienie odczytu


Trójkąt ostrzegawczy wskazuje wszystkie ważne instrukcje odnoszące się do bezpieczeństwa użytkownika. Zastosować się do nich skrupulatnie, by zapobiec ciężkim obrażeniom!

Odniesienia do ilustracji, części urządzenia lub elementów sterowania, itd. są oznaczone numerami lub literami; w tym przypadku zaleca się obejrzenie ilustracji.


Ten symbol ma na celu zwrócenie szczególnej uwagi na informacje, które pozwalają na jak najlepsze stosowanie urządzenia.

Ilustracje odpowiadające tekstowi znajdują się na pierwszych stronach podręcznika. Pozostawić otwartą tę stronę podczas zapoznawania się z instrukcją obsługi.

1.2 Zastosowanie niniejszej instrukcji przy użytkowaniu

Zachować poniższą instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć ją każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.
W przypadku potrzeby dodatkowych informacji lub w przypadku pojawienia się problemów, należy zwrócić się do autoryzowanych centrów serwisowych.

2 DANE TECHNICZNE

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian we właściwościach technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona na urządzeniu
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne
Wymiary (l x h x d) (mm)	220 x 300 x 270
Waga	4 kg
Długość kabla	1,2 m
Panel sterowniczy	Na górnej części
Uchwyt filtra	Crema
Przystawka Pannarello	Specjalna do cappuccino
Pojemnik na wodę	1 litr - Wyjmowany
Ciśnienie pompy	15 barów
Bojler	Inox
Zabezpieczenia	Zawór bezpieczeństwa ciśnienia bojlera Termostat o ręcznym kasowaniu

3 NORMY BEZPIECZEŃSTWA



Nigdy nie pozwalać, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: niebezpieczeństwo zwarcia! Para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała, dotykać z ostrożnością końcówki rurki wylotu pary/gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń!

Przeznaczenie użytkowe

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Jest wzbronione przeprowadzanie jakichkolwiek przeróbek lub zmian oraz niewłaściwe użytkowanie, z powodu zagrożeń, jakie może to spowodować!
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwoś-

ciach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych, lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia lub odpowiedniego przygotowania; może się to odbywać jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo wyżej wymienionych osób oraz po uprzednim ich pouczeniu co do sposobu użytkowania urządzenia.

Zasilanie elektryczne
Podłączyć urządzenie jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu.

Kabel zasilania
Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy. Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju.
Nie przesuwać i nie ciągnąć ekspresu do kawy, trzymając go za kabel. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami.
Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

Ochrona osób
Upewnić się czy dzieci nie mają możliwości bawienia się ekspresem do kawy.
Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać materiałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

Niebezpieczeństwo poparzeń
Unikać kierowania strumienia pary i/lub gorącej wody we własnym kierunku lub w kierunku innych osób. Używać zawsze przeznaczonego do tego celu uchwytu lub pokrętła. Nie wyjmować (wyciągać) nigdy uchwytu filtra „Crema” podczas nalewania kawy.
Podczas fazy rozgrzewania bloku zaparzającego kawę mogą wypłynąć krople gorącej wody.

Usytuowanie
Umieścić ekspres do kawy w bezpiecznym miejscu, gdzie nikt nie będzie mógł go przewrócić czy zostać zraniony przez jego części.
Możliwość wydostania się gorącej wody i pary: **niebezpieczeństwo poparzeń!**
Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód. Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni, obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

Czyszczenie
Przed czyszczeniem urządzenia, należy wyłączyć wszystkie przyciski i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Ponadto odczekać, aż urządzenie się ochłodzi. Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!
Jest surowo wzbronione przeprowadzanie interwencji wewnątrz urządzenia.
Nie używać do celów spożywczych wody pozostałej w pojemniku przez kilka dni, umyć pojemnik i napełnić go świeżą, pitną wodą.

Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji
Dla uzyskania poprawnego funkcjonowania ekspresu do kawy, zaleca się przestrzeganie następujących warunków:
- Wybrać dobrze wypoziomowaną powierzchnię;
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym kontaktem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian, tak jak to pokazano na rysunku A.

Ochrona urządzenia
Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

Reparacje/Konserwacja
W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterkach w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia. Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw. Nie ponosi się odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez interwencje niewykonane według powyższych zaleceń.

Postępowanie w przypadku pożaru
W przypadku pożaru, używać gaśnic z dwutlenkiem węgla, (CO_2). Nie używać gaśnic wodnych, ani proszkowych.

Legenda dotycząca komponentów urządzenia (Str.2)

1 Pojemnik na wodę
2 Wyłącznik główny
3 Lampka kontrolna urządzenie włączone
4 Wyłącznik kawy
5 Lampka kontrolna gotowości urządzenia
6 Wyłącznik pary
7 Pokrętło zaworu gorącej wody/pary
8 Blok zaparzający kawę
9 Rurka wylotu pary (pannarello)
10 Kabel zasilania
11 Taca ociekowa + kratka
12 Wskaźnik pełnej tacy
13 Płyta do odstawiania filiżanek
14 Uchwyt filtra „Crema”
15 Filtr do kawy mielonej
(jedyny do parzenia 1 lub 2 kaw)
16 Miarka do kawy mielonej
17 Wkładka do kawy w saszetkach
18 Filtr do kawy w saszetkach

4 INSTALACJA

Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób zastosować się skrupulatnie do „Norm bezpieczeństwa” opisanych w rozdz. 3.

4.1 Opakowanie

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu. Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

4.2 Pouczenia dotyczące Instalacji

Przed instalacją urządzenia zastosować się do następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa:

- umieścić urządzenie w bezpiecznym miejscu;
- upewnić się czy dzieci nie mają możliwości bawienia się urządzeniem;
- unikać umieszczenia urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego płomienia.

Ekspres do kawy jest gotowy do podłączenia do sieci elektrycznej.

4.3 Podłączenie urządzenia



Prąd elektryczny może być niebezpieczny! Z tego powodu zawsze stosować się skrupulatnie do norm bezpieczeństwa. Nie używać nigdy wadliwych kabli! Wadliwe kable i wtyczki muszą być bezzwłocznie wymienione przez Autoryzowane Centra Serwisowe.

Napięcie urządzenia zostało ustawione fabrycznie. Sprawdzić czy napięcie sieci odpowiada wskazaniom umieszczonym na tabliczce identyfikacyjnej znajdującej się w dolnej części urządzenia.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, sprawdzić czy wyłącznik (2) nie jest wciśnięty.
- **(Rys.4A)** - Włożyć wtyczkę do gniazdka znajdującego się na tylnej części urządzenia.
- Włożyć wtyczkę znajdującą się na przeciwnym krańcu kabla do ściennego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.

4.4 Pojemnik na wodę

- **(Rys.1)** - Wyciągnąć pojemnik wody (1); uważać by nie uszkodzić rurki zasysającej wodę.
- **(Rys.2)** - Wypłukać pojemnik i napełnić go świeżą pitną wodą, unikając nalania zbyt dużej ilości wody.
- **(Rys.3)** - Umieścić poprawnie zbiornik na własnym miejscu oraz umieścić poprzednio wyjętą rurkę.



Wlewać do pojemnika zawsze i jedynie świeżą wodę pitną nie gazowaną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnić się czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.

4.5 Napełnianie obwodu

Przed każdorazowym włączeniem, lub jeżeli urządzenie nie było używane przez dłuższy okres czasu i po zużyciu wody, obwód urządzenia musi być napełniony.

- **(Rys.4B)** - Nacisnąć główny wyłącznik (2), lampka kontrolna (3) zaczyna się świecić.
- **(Rys.5)** - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary. Otworzyć pokrętło (7) „gorąca woda/para”, obracając je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- **(Rys.6)** - Nacisnąć wyłącznik kawy (4).
- Zaczekać, aż z rurki wylotu pary (pannarello) wypłynie regularny strumień wody.
- Nacisnąć ponownie wyłącznik kawy (4). Zamknąć pokrętło (7) „gorąca woda/para” obracając je w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara **(Rys.7)**. Wyjąć pojemnik.

Urządzenia jest teraz gotowe do parzenia kawy i wytwarzania pary; szczegóły dotyczące funkcjonowania są opisane w odpowiednich rozdziałach.

5 PARZENIE KAWY



Uwaga! Podczas parzenia kawy jest wzbronione wyjmowanie uchwytu filtra „Crema” obracając go ręcznie w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Niebezpieczeństwo poparzeń.

- Podczas tej operacji, lampka kontrolna gotowości urządzenia (5) może zapalić się i zgasić; jest to normalne i nie może być uważane za anomalię.
- Upewnić się przed użyciem, czy pokrętło (7) gorąca woda/para jest zamknięte i czy pojemnik na wodę urządzenia zawiera wystarczającą ilość wody.
- **(Rys.4B)** - Włączyć urządzenie, gdyby było wyłączone, za pomocą głównego wyłącznika (2), lampka kontrolna (3) zaczyna się świecić.
- Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna gotowości urządzenia (5), teraz urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.

5.1 Z kawą mieloną

- **(Rys.8A)** - Włożyć filtr (15) do uchwytu filtra „Crema” (14).
- **(Rys.10)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra do zespołu zaparzającego(8).

- **(Rys.11)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania. Wypuścić rączkę uchwytu filtra „Crema”, rączka obraca się lekko w lewym kierunku. Ten ruch gwarantuje poprawne funkcjonowanie uchwytu filtra.
- **(Rys.13)** - Ogrzać wstępnie uchwyt filtra „Crema” naciskając wyłącznik kawy (4), woda zacznie wypływać z uchwytu filtra „Crema” (czynność ta jest niezbędna jedynie do parzenia pierwszej kawy).
- Po wypłynięciu pewnej ilości wody nacisnąć ponownie wyłącznik kawy, (4) aby zatrzymać nalewanie gorącej wody.
- **(Rys.15)** - Wyjąć uchwyt filtra z urządzenia obracając go od prawej do lewej strony i wylać pozostałą wodę. Przy użyciu specjalnego uchwytu do filtra (14), w który jest wyposażone urządzenie, nie trzeba zmieniać filtra by otrzymać jedną lub dwie kawy.
- **(Rys.8B)** - Wsypać 1 lub 2 płaskie miarki kawy mielonej, aby otrzymać jedną lub dwie kawy; oczyścić brzeg uchwytu filtra z resztek kawy.
- **(Rys.10)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra (14) do bloku zaparzającego (8)
- **(Rys.11)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- **(Rys.12)** - Wziąć **1 lub 2 filiżanki wstępnie ogrzane** i ustawić je pod uchwytem filtra „Crema”, sprawdzić czy są poprawnie umieszczone pod otworami wylotu kawy.
- **(Rys.13)** - Nacisnąć przycisk kawy(4).
- Po otrzymaniu pożądanej ilości kawy, nacisnąć ponownie przycisk kawy (4), aby zatrzymać parzenie i zabrać filiżanki z kawą **(Rys.14)**.
- **(Rys.15)** - Po zakończeniu parzenia odczekać jeszcze kilka sekund, wyciągnąć uchwyt filtra „Crema” i opróżnić go z pozostałych fusów.

Uwaga: w uchwycie filtra pozostanie niewielka ilość wody; to jest normalne zjawisko związane z właściwościami uchwytu filtra.

Uwaga dotycząca czyszczenia: przeprowadzać czyszczenie filtra uchwytu filtra „Crema” wyciągając go ze swojej oprawy i myjąc go pitną wodą (Rys.16).

5.2 Przy użyciu kawy w saszetkach

- **(Rys.8A)** - Wyjąć filtr do kawy mielonej (15) z uchwytu filtra „Crema” (14) pociągając go w górnym kierunku.
- **(Rys.9)** - Włożyć wkładkę do kawy w saszetkach (17) do uchwytu filtra „Crema” (14), z częścią wypukłą zwróconą w dół; następnie włożyć także filtr (18).
- **(Rys.10)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra „Crema” do bloku zaparzającego (8).
- **(Rys.11)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- Wypuścić rączkę uchwytu filtra „Crema”. System automatyczny obróci teraz rączkę lekko w lewym kierunku. Ten ruch gwarantuje poprawne funkcjonowanie uchwytu filtra „Crema”.
- **(Rys.13)** - Ogrzać wstępnie uchwyt filtra „Crema” naciskając wyłącznik kawy (4), woda zacznie wypływać z uchwytu filtra „Crema” (czynność ta jest niezbędna jedynie do parzenia pierwszej kawy).
- Po wypłynięciu pewnej ilosci wody nacisnąć ponownie wyłącznik kawy, (4) aby zatrzymać nalewanie gorącej wody.
- **(Rys.15)** - Wyjąć uchwyt filtra „Crema” z urządzenia obracając go od prawej do lewej strony i wylać pozostałą wodę.
- Włożyć saszetkę do uchwytu do filtra; upewnić się czy papier saszetki nie wystaje z uchwytu.
- **(Rys.10)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra „Crema” do bloku zaparzającego (8).
- **(Rys.11)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- **(Rys.12)** - Wziąć **1 filiżankę wstępnie ogrzaną** i ustawić ją pod uchwytem filtra, sprawdzić czy jest poprawnie umieszczona pod otworami wylotu kawy.
- **(Rys.13)** - Nacisnąć przycisk kawy(4).
- Gdy została osiągnięta pożądana ilości kawy, nacisnąć ponownie przycisk kawy (4), aby zatrzymać parzenie kawy i zabrać filiżankę z kawą **(Rys.14)**.
- **(Rys.15)** - Po zakończeniu parzenia odczekać jeszcze kilka sekund, wyciągnąć uchwyt filtra i usunąć zużytą saszetkę.

Uwaga dotycząca czyszczenia: przeprowadzać czyszczenie filtra uchwytu filtra „Crema” wyciągając go ze swojej oprawy i myjąc go pitną wodą (Rys.16).

6 WYBÓR TYPU KAWY - PORADY

W zasadzie możliwe jest stosowanie każdego typu kawy dostępnej w sprzedaży. Pomimo wszystko, kawa to produkt naturalny i może zmieniać smak w zależności od pochodzenia i rodzaju mieszanki; z tego powodu zaleca się spróbowanie różnych jej typów, aby znaleźć ten gatunek, który najlepiej odpowiada osobistym upodobaniom. W celu otrzymania jak najlepszych rezultatów, w każdym przypadku zaleca się stosowanie mieszanek przygotowanych wyłącznie dla ekspresów do kawy. Kawa powinna zawsze wypływać regularnie z uchwytu filtra pod ciśnieniem, bez ściekania kroplami. Szybkość wypływania kawy może być zmodyfikowana przez niewielką zmianę dawki kawy w filtrze i/lub przez zastosowanie kawy o innym stopniu zmielenia. W celu zapewnienia lepszego wyniku w filiżance i ułatwienia czynności czyszczenia i przygotowywania, Saeco zaleca stosować kawę w saszetkach ze znakiem ESE na opakowaniu.




PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI DOTYCZĄCEJ WYTWARZANIA PARY LUB GORĄCEJ WODY SPRAWDZIĆ CZY RURKA WYLOTU PARY (PANNARELLO) JEST ZWRÓCONA W KIERUNKU TACY OCIEKOWEJ.

7 GORĄCA WODA


Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie wypryski gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysokie temperatury: nie należy jej dotykać bezpośrednio rękami.

- **(Rys.4B)** - Włączyć urządzenie, gdyby było wyłączone, za pomocą głównego wyłącznika (2), lampka kontrolna (3) zaczyna się świecić.
- Zaczekać na zapalenie się lampki kontrolnej (5).
- **(Rys.17)** - Ustawić pojemnik lub szklankę pod rurką wylotu pary (pannarello). Otworzyć zawór (7).
- **(Rys.18)** - Nacisnąć przycisk kawy (4).
- Kiedy zostanie pobrana wymagana ilość gorącej wody, przycisnąć ponownie przycisk kawy (4).
- **(Rys.19)** - Zamknąć zawór (7); zabrać pojemnik z gorącą wodą.

8 PARA / CAPPUCCINO


Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie wypryski gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysokie temperatury: nie należy jej dotykać bezpośrednio rękami.

- **(Rys.4B)** - Włączyć urządzenie, gdyby było wyłączone, za pomocą głównego wyłącznika (2), lampka kontrolna (3) zaczyna się świecić.
- Zaczekać na zapalenie się lampki kontrolnej (5).
- **(Rys.20)** - Nacisnąć wyłącznik pary (6). Gaśnie lampka kontrolna gotowości urządzenia (5).
- Zaczekać aż zapali się ponownie lampka kontrolna (5); teraz urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary.
- **(Rys.17)** - Umieścić pojemnik pod rurką wylotu pary i na moment otworzyć pokrętło (7), tak by umożliwić wypłynięcie resztek wody z rurki wylotu pary (pannarello); w krótkim czasie zacznie wydobywać się tylko para.
- **(Rys.19)** - Zamknąć pokrętło (7) i zabrać pojemnik.
- Napełnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.


Stosować zimne mleko by zapewnić jak najlepsze rezultaty.

- **(Rys.21)** - Zanurzyć rurkę wylotu pary w mleku i otworzyć pokrętło (7); obracać powoli pojemnik zawierający mleko, poruszając nim od dołu do góry by zapewnić równomierne ogrzanie.
- **(Rys.22)** - Po zakończeniu zamknąć wylot (7); zabrać filiżankę ze spienionym mlekiem.
- **(Rys.20)** - Nacisnąć ponownie wyłącznik pary (6).
- Przystąpić do napełnienia obwodu, tak jak to opisano w par.4.5 by urządzenie stało się operatywne.


Ten sam system może być stosowany do ogrzewania innych napojów.

- **(Rys.23)** - Oczyścić po tej operacji rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką.

9 CZYSZCZENIE

Konserwacja i czyszczenie mogą być wykonywane wyłącznie, kiedy urządzenie jest ochłodzone i odłączone od sieci elektrycznej.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie wkładać jego części do zmywarki do naczyń.
- Nie stosować alkoholu etylowego, rozpuszczalników i/lub agresywnych środków chemicznych.
- Zaleca się codzienne czyszczenie zbiornika na wodę i napełnianie go świeżą wodą.
- **(Rys.23)** - Po ogrzaniu mleka, pobrać małą ilość wody w celu oczyszczenia wylotu rurki; oczyścić jego zewnętrzną część za pomocą wilgotnej ściereczki.
- **(Rys.24)** - Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową.
- Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę nawilżoną w wodzie.
- **(Rys.16)** - By przeprowadzić czyszczenie uchwytu filtra „Crema" wykonać kolejno następujące czynności:
  - Wyciągnąć filtr, umyć go dokładnie ciepłą wodą.
  - Umyć część wewnętrzną uchwytu filtra „Crema".
- Nie suszyć urządzenia lub jego części w piecyku mikrofalowym lub tradycyjnym piecu.

10 ODWAPNIENIE

Powstawanie osadów wapiennych zachodzi stopniowo podczas użytkowania urządzenia; co 3-4 miesiące użytkowania urządzenia lub w przypadku zmniejszenia się przepływu wody, jest konieczne przeprowadzenie odwapnienia.


Chcąc dokonać tej czynności osobiście, można zastosować odwapniacz do ekspresów do kawy łatwo dostępny w handlu, pod warunkiem, że nie jest on toksyczny i/lub szkodliwy. Zaleca się stosowanie odwapniaczy Saeco.


Uwaga! Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.

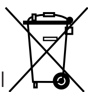
- Wyjąć i opróżnić pojemnik na wodę.

- **(Rys.2)** - Wymieszać odwapniacz z wodą zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu produktu i napełnić pojemnik na wodę; włożyć pojemnik do urządzenia.
- **(Rys.4B)** - Włączyć urządzenie przez naciśnięcie głównego wyłącznika (2).
- **(Rys.5)** - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.
- Otworzyć pokrętło (7) i nacisnąć wyłącznik (4), aby przepuścić w kilku interwałach (każdorazowo jedną filiżankę) cały roztwór odwapniacza znajdujący się w zbiorniku; aby zatrzymać nalewanie nacisnąć wyłącznik kawy (4) i zamknąć pokrętło pary (7).
- **(Rys.4B)** - Podczas pojedynczych interwałów pozwolić by odwapniacz działał przez około 10-15 minut, wyłączając urządzenie za pomocą wyłącznika głównego (2). Opróżnić pojemnik.
- **(Rys.2)** - Po zużyciu roztworu odwapniacza, wyciągnąć pojemnik wody, wypłukać i napełnić go świeżą pitną wodą.
- **(Rys.3; Rys.5)** - Włożyć ponownie zbiornik do urządzenia; otworzyć pokrętło (7) i przycisnąć przycisk (4), aby odlać 2/3 wody; w celu zatrzymania nalewania, nacisnąć przycisk kawy (4) i zamknąć pokrętło pary (7) w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara.
- Po ogrzaniu się urządzenia opróżnić pojemnik na wodę z ewentualnych pozostałości działając tak jak to poprzednio pokazano.

i W przypadku stosowania produktu innego niż zalecany środek poleca się w każdym wypadku przestrzegać instrukcje producenta umieszczone na opakowaniu odwapniacza.

11 POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

INSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.

- Symbol  umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zanieść do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.

- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.

- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.

- O otrzymanie szczególniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.

Usterka	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
Pompa jest bardzo hałaśliwa.	Brakuje wody w pojemniku	Uzupełnić wodę. (par. 4.4).
Kawa jest zbyt zimna.	Lampka kontrolna gotowej temperatury (5) nie świeciła się, gdy został naciśnięty wyłącznik (4).	Zaczekać na zapalenie się lampki kontrolnej.
	Uchwyt filtra nie włożony do wstępnego ogrzania (rozdz. 5).	Ogrzać wstępnie uchwyt filtra.
	Filiżanki zimne.	Ogrzać filiżanki gorącą wodą.
Brak pianki na mleku. Nie można przygotować cappuccino.	Nieodpowiednie mleko: mleko w proszku, mleko chude.	Stosować pełne mleko.
	Przystawka Pannarello zanieczyszczona.	Oczyścić przystawkę pannarello, jak to opisano w Rozdz.9.
	Brak pary w bojlerze.	Napełnić ponownie obwód (par. 4.5) i powtórzyć czynności opisane w Rozdz..8.
Kawa wypływa zbyt szybko, nie wytwarza się pianka.	Zbyt mało kawy w uchwycie filtra.	Dodać kawę (rozdz. 5).
	Mielenie zbyt grube.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz. 6).
	Kawa stara lub nieodpowiednia.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz. 6).
	Saszetka stara lub nieodpowiednia.	Wymienić używaną saszetkę.
Kawa nie płynie lub płynie tylko kroplami.	Brakuje wody.	Uzupełnić wodę. (par. 4.4).
	Mielenie zbyt drobne.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz. 6).
	Kawa zbyt dociśnięta w uchwycie filtra.	Wzruszyć mieloną kawę.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy w uchwycie filtra.
	Pokrętło (7) otwarte.	Zamknąć pokrętło (7).
	Urządzenie zawapnione.	Odwapnić urządzenie (rozdz. 10).
	Filtr zatkany wewnątrz uchwytu.	Oczyścić filtr (rozdz. 9).
	Nieodpowiednia saszetka.	Zmienić typ używanej saszetki.
Kawa wypływa po brzegach uchwytu.	Uchwyt filtra nieprawidłowo włożony do bloku zaparzającego.	Włożyć poprawnie uchwyt filtra (rozdz. 5.)
	Górna krawędź uchwytu filtra jest brudna.	Oczyścić krawędź uchwytu filtra.
	Saszetka umieszczona w błędny sposób.	Włożyć poprawnie saszetkę tak by nie wystawała z uchwytu filtra.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy stosując miarkę.

W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub, gdy podane porady ich nie rozwiązują, zwrócić się do centrum serwisowego.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE
2006/95 WE, 2004/108 WE,
1992/31 WE, 1993/68 WE

My:

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

niniejszym deklarujemy, ponosząc za to pełną odpowiedzialność, że produkt:

EKSPRES DO KAWY POJEDYNCZY
TYP : SIN 24XN

do którego odnosi się ta deklaracja jest zgodny z wymaganiami zawartymi w następujących normatywach:

- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Wymagania ogólne
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-15
  Wymagania szczególne dla urządzeń służących do ogrzewania płynów
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Zasady bezpieczeństwa przyrządów do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne
  Metody oceny i pomiaru EN 50366 (2003) + A1 (2006.
- Dopuszczalne poziomy i metody pomiarów zakłóceń radioeletrycznych wytwarzanych przez urządzenia o silniku elektrycznym lub termiczne do użytku domowego lub do podobnych celów
  i przez przyrządy i sprzęty elektryczne - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Kompatybiliność elektromagnetyczna (EMC)
  Część 3^ Dopuszczalny poziom - Rozdział 2: Dopuszczalne poziomy emisji harmonicznych prądu (prądu wejściowego ≤ 16A na fazę) - EN 61000-3-2 (2000)
- Kompatybiliność elektromagnetyczna (EMC)
  Część 3^ Dopuszczalny poziom - Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury.
  Normatywa dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

zgodnie z rozporządzeniami zawartymi w dyrektywach:
WE 73/23, WE 89/336, WE 92/31, WE 93/68.

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani

Polski

Type Sin024XN

Cod. 15001261 Rev.00 30-08-07



Saeco International Group S.p.A. Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano
Bologna - Italy - Tel. +39 0534.771.111 - Fax. +39 0534.31025
http://www.saeco.com